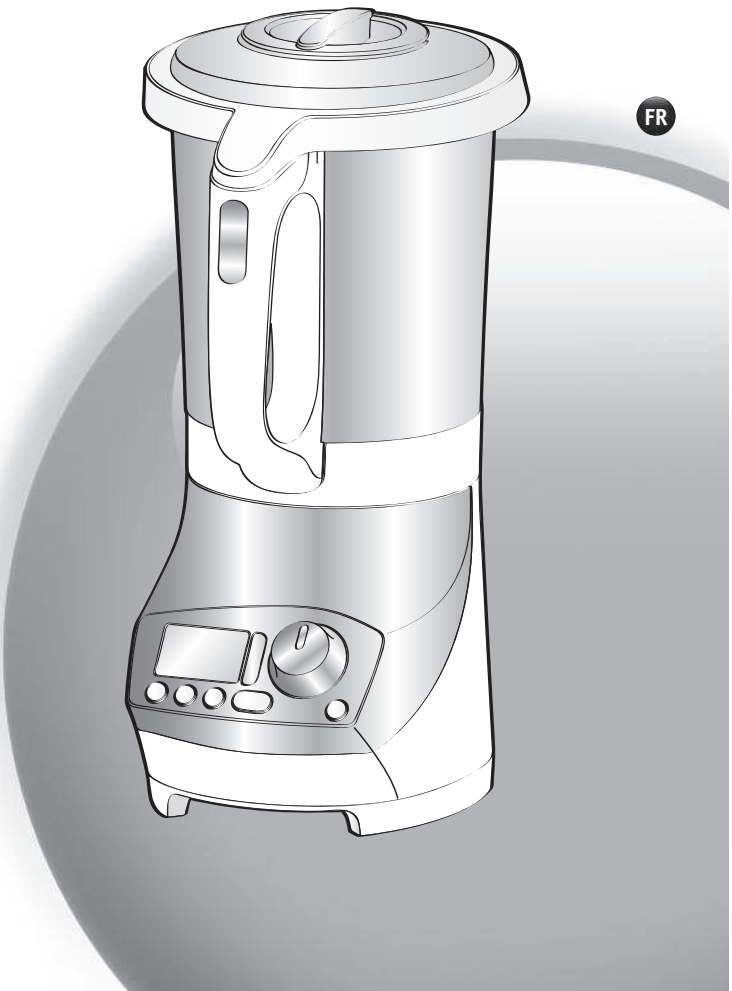
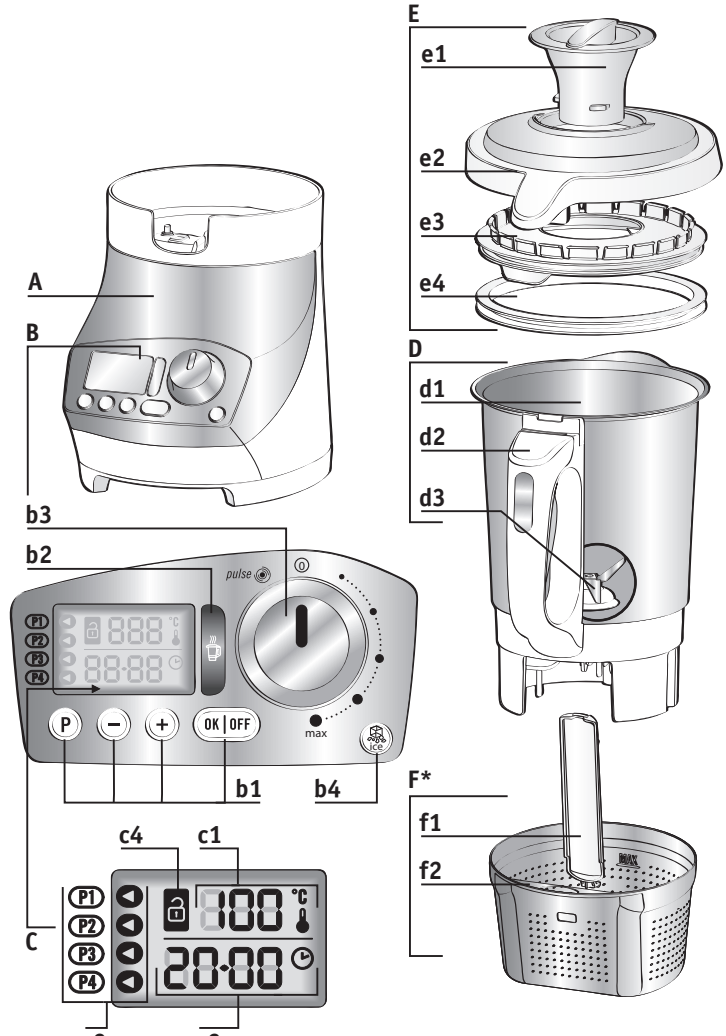
SOUP & CO

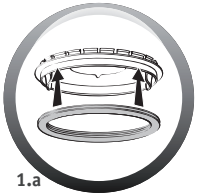
Notice d'utilisation et de recettes (FR)

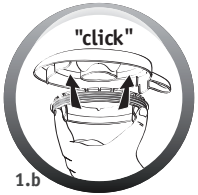
Moulinex®

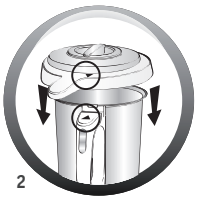
FR

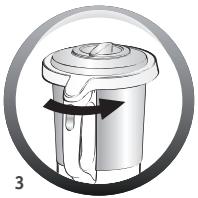


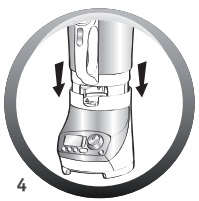

A
B
b3
b2
pulse
P1
P2
P3
P4
P
OK | OFF
max
ICE
b1
b4
c4
c1
C
100 °C
20:00
c3
c2
E
e1
e2
e3
e4
D
d1
d2
d3
F*
f1
f2


1.a

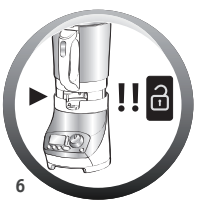

"click"
1.b


2


3

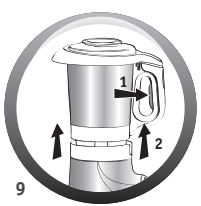

4

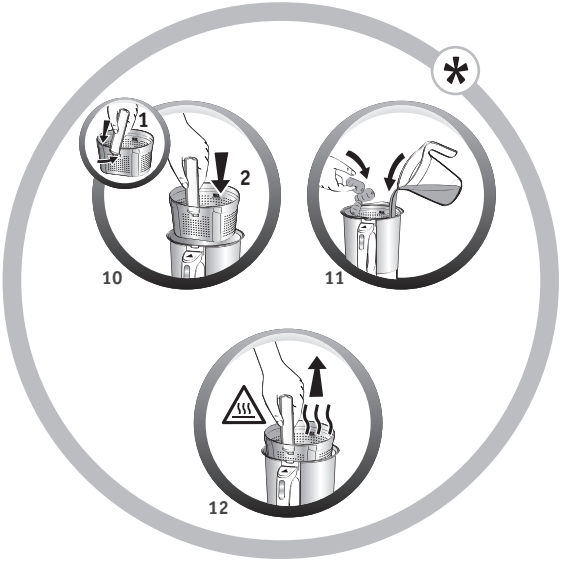
!!
5


!!
6

!!
MIN
7

!!
MAX
8


1
2
9


*
1
2
10
11
12

13

En parcourant cette notice, vous découvrirez des conseils d'utilisation qui vous feront entrevoir le potentiel de votre appareil : préparation de soupes veloutées ou moulinées, de soupes avec morceaux, de sauces et de compotes, de smoothies, de cocktails et des recettes vapeur...

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A Bloc moteur
B Tableau de commande
- b1 Touches de sélection
  - **– P - Programmes automatiques**
  P1 : Soupe Veloutée / P2 : Soupe Moulinée / Cuisson vapeur : P3 (selon modèle*)
  Autoclean : P3 ou P4 (selon modèle*)
  - **– -/+** – Diminution/Augmentation de la durée ou de la température de cuisson
  - **– OK/OFF** – Validation d'un choix de programme, de la durée ou de la température de cuisson /Arrêt de l'appareil
- b2 Témoin lumineux de chauffe (si >50°C à l'intérieur du bol)
- b3 Sélecteur de vitesses
- b4 Touche Ice crush (piler des glaçons)

C Ecran d'affichage
- c1 Affichage température réglée de 60 à 100°C
- c2 Affichage timer (temps réglable de 0 à 59 min)
- c3 Affichage programme (P1, P2, P3 et P4 selon modèle*)
- c4 Affichage témoin de sécurité

D Ensemble Bol blender
- d1 Bol inox (repère Max = 1.8 litre)
- d2 Gâchette poignée
- d3 Lames inox

E Ensemble couvercle
- e1 Bouchon doseur
- e2 Couvercle
- e3 Porte-joint
- e4 Joint d'étanchéité

F Panier de cuisson (selon modèle*)
- f1 poignée
- f2 panier

Données techniques de l'appareil :
Température maximum : 100°C
Puissance : 1100W
Temps de programmation maximum : 59 minutes.

CONSIGNES DE SECURITE

Vis-à-vis de la sécurité de la personne

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables

concernant l'utilisation de l'appareil.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Maintenez votre appareil hors de portée des enfants.
- AVERTISSEMENT : Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées et présentent une chaleur résiduelle après utilisation (paroi inox du bol, parties transparentes du couvercle et du bouchon, pièces métalliques sous le bol, panier). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignées, bloc moteur) pendant la chauffe et jusqu'au refroidissement complet. Le témoin lumineux de chauffe rouge indique qu'il y a un risque de brûlure.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement remplacer le cordon par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- Votre machine a été conçue pour un usage domestique seulement et à une altitude inférieure à 2000 m. Le fabricant décline toute responsabilité et se réserve le droit de résilier la garantie en cas d'utilisation commerciale ou inadaptée, ou de non respect des consignes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que

- zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
- des fermes.
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.
- des environnements du type chambres d'hôtes.

◗ Marchés européens seulement :

- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiel.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans , à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

- **AVERTISSEMENT : Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures.**

Manipulez avec précaution le couvercle et le bouchon doseur (utilisez si nécessaire un gant, une manique, etc). Manipulez le bouchon doseur par sa partie centrale.

- **Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.**
- **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le bouchon doseur n'est pas positionné dans l'orifice du couvercle, si le joint n'est pas positionné sur le support-joint, si le porte-joint n'est pas assemblé dans le couvercle.**
- **AVERTISSEMENT: Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.**

- **Les lames sont très coupantes : manipulez-les avec précaution pour ne pas vous blesser lors du vidage du bol et du nettoyage.**
- **AVERTISSEMENT: Soyez prudent lors de la manipulation de votre appareil (nettoyage, remplissage et versage) : éviter tout débordement de liquide sur les connecteurs.**
- **Reportez-vous au mode d'emploi pour le réglage des vitesses et le temps de fonctionnement de chaque programme.**
- **Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage et le montage des accessoires sur l'appareil.**
- **Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil.**

- **Toujours suivre les instructions de nettoyage pour nettoyer votre appareil:**
  - **Débrancher l'appareil.**
  - **Ne pas nettoyer l'appareil chaud.**
  - **Nettoyer avec un chiffon ou une éponge humide.**
  - **Ne jamais mettre l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante.**

Vis-à-vis du raccordement électrique

- L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation, si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage et nettoyage.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise dans du liquide.
- L'appareil ne doit pas être immergé
- Ne laissez pas le câble d'alimentation à portée de mains des enfants, être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.

Vis-à-vis d'une mauvaise utilisation

- N'utilisez jamais le bol blender sans ingrédient ou avec des produits secs uniquement.
- Versez toujours les ingrédients solides en premier dans le bol avant d'ajouter des ingrédients liquides, sans dépasser le repère 1,8 L MAX gravé à l'intérieur du bol. **(Cf. Fig. 8)**. Si le blender est trop rempli, de l'eau bouillante peut-être éjectée. Attention à avoir un niveau de liquide suffisant pour recouvrir le repère mini **(Cf. Fig. 7)**.
- Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en raison de l'apparition de bulles, en particulier lors de l'utilisation de légumes congelés. Dans ce cas, il vous appartient de réduire les volumes en conséquence.

- Ne placez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le bol blender pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez pas le bol comme récipient (congélation, stérilisation).
- Placez l'appareil sur un plan de travail stable, résistant à la chaleur, propre et sec.
- Ne placez pas l'appareil près d'un mur ou d'un placard : la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Ne laissez pas pendre vos cheveux, un foulard, une cravate,… au dessus du bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne passez jamais les accessoires dans un four à micro-ondes.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne dépassez jamais la quantité maximum indiquée dans la notice.
- Rangez l'appareil lorsqu'il est refroidi.

SAV

- Pour votre sécurité, n'utilisez pas d'accessoires ou de pièces de rechange, autres que ceux fournis par les centres de service après-vente agréés.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.

MISE EN SERVICE

Votre appareil possède 3 modes de fonctionnement :

- Mode programme automatique : température, durée de cuisson et durée de mixage sont préprogrammées pour réaliser des soupes ou des cuissons vapeur en automatique.
- Mode manuel : réglages personnalisés de la température, de la durée de cuisson pour une utilisation selon votre convenance.
- Mode blender : sélection de la vitesse moteur sans utiliser la fonction cuisson pour réaliser de savoureux smoothies, cocktails.

Mise en place du bol et de l'ensemble couvercle

- Avant la première utilisation, nettoyez tous les accessoires (**D**, **E et F**) à l'eau chaude savonneuse, mais pas le bloc moteur **(A)**.
- Assurez-vous que tout emballage soit retiré avant le fonctionnement de l'appareil.
- Placez le joint sur le porte-joint **(Cf. Fig. 1.a)** et clipsez l'ensemble sur le couvercle **(Cf. Fig. 1.b)**.
- Pour réaliser des cuissons vapeur, positionnez le panier avec les légumes coupés en morceaux et remplissez le bol avec 0.5 litre d'eau froide sans dépasser le bas du panier (cf. Fig. 10 et 11).
- Positionnez le couvercle **(E)** sur le bol **(D)** en alignant les deux triangles **(Cf. Fig. 2)**, verrouillez le couvercle sans appuyer en le tournant dans le sens de la flèche **(Cf. Fig. 3)**. Positionnez le bol blender **(D)** sur le bloc moteur **(A)** jusqu'à entendre un « clic » **(Cf. Fig. 4)**.
- **L'appareil démarre uniquement si le bol et le couvercle sont correctement positionnés et verrouillés sur le bloc moteur.**

En cas de mauvais positionnement ou de mauvais verrouillage de l'un ou de l'autre (Cf. Fig. 5 et 6), le logo ⓐ se met à clignoter lorsque l'on active une fonction.

UTILISATION DE L'APPAREIL

MODE PROGRAMME

Une fois l'eau et les ingrédients placés au fond du bol ou dans le panier vapeur, verrouillez le couvercle et positionnez le bol sur le bloc moteur (voir mise en service).
Sélectionnez un des programmes automatiques proposés ci-dessous (touche P) et validez (touche OK). Le témoin lumineux rouge s'allume et un bip sonore est émis pour vous informer que la cuisson a démarré.

Découvrez les programmes automatiques proposés			
	Température (Max)	**Temps ajustable**	**Mixage**
P1 - Soupe Veloutée (texture fine)	100°C	25 min. **(+ ou -10 min)**	Vitesse maxi 1 min
P2 - Soupe Moulinée (texture dense)	100°C	35 min. **(+ ou -10 min)**	Vitesse mini 13s
P3 (uniquement pour le modèle disposant du panier de cuisson) – Cuisson vapeur avec le panier de cuisson et 50 cl d'eau (selon modèle*)	100°C	30 min. **(+ ou -20 min)**	Non
P3 (ou P4 pour le modèle disposant du panier de cuisson) - Auto clean : programme automatique de nettoyage	100°C	30 s **(ajustable jusqu'à 1 min)**	Vitesse maxi

Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet 3 bips.
Déverrouillez le bol en appuyant sur la gâchette (d2) située à l'intérieur de la poignée (cf. Fig. 9) et servez de suite ou laissez le bol en place en maintien au chaud (jusqu'à 40 minutes).

CONSEILS PRATIQUES

- Attention à avoir un niveau de liquide suffisant pour recouvrir le repère mini **(Cf. Fig. 7)**. et à ne pas dépasser le repère 1,8 L MAX gravé à l'intérieur du bol **(Cf. Fig. 8)**.
- Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en raison de l'apparition de bulles, en particulier lors de l'utilisation de légumes congelés. Dans ce cas, il vous appartient de réduire les volumes en conséquence.
- L'information temps ou température clignote : vous avez la possibilité de modifier cette information. Ajustez si besoin le temps à l'aide des touches + (augmenter) et – (diminuer), en fonction des ingrédients utilisés et du volume préparé (voir tableau des temps de cuisson des soupes dans le livret recettes).
- Le panier de cuisson (selon modèle*) vous permet de réaliser des cuissons vapeur (en P3 avec 0.5 litre d'eau), ou pour une préparation avec morceaux, de cuire des ingrédients entiers tels que viandes, poissons, légumes, en même temps que votre soupe, (en P1 ou P2).
- A la fin des programmes, l'appareil passe automatiquement en maintien au chaud pendant 40 minutes pour conserver la préparation prête à être consommée. Pour stopper le maintien au chaud, il suffit d'appuyer sur la touche OFF.

Si vous ouvrez le couvercle, appuyez sur la gâchette ou retirez le bol, le maintien au chaud sera automatiquement arrêté.

- Lorsque le programme est lancé, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur la touche P (émission de 2 bips sonores). Le programme est alors en mode pause, vous avez la possibilité de le relancer en appuyant de nouveau sur P ou sur la touche OK (émission d'un bip sonore).

Si vous vous êtes trompé de programme et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton OFF, cela permet de réinitialiser les temps et les températures.

MODE MANUEL

- Ajustez le temps de cuisson à l'aide des touches + (augmenter) et – (diminuer) en fonction des ingrédients utilisés et du volume préparé (voir tableau des temps de cuisson des soupes dans le livret recettes).
- Validez ensuite le temps sélectionné par la touche OK.
- L'information température clignote, vous avez la possibilité de modifier cette information. Réglez la température de cuisson à l'aide des touches + (augmenter) et – (diminuer).
- Validez ensuite la température sélectionnée par la touche OK.
- Le témoin lumineux rouge s'allume et un bip sonore est émis pour vous informer que la cuisson a démarré.
- A tout moment vous pouvez actionner le moteur soit :
  - en vitesse lente (position 1) pour mélanger des aliments liquides (ex : réalisation de sauces).
  - en vitesse rapide (à partir de la position 2) pour mixer des aliments solides.

MODE BLENDER (sans cuisson)

- Sélectionnez une vitesse en tournant le sélecteur à droite. Le mixage démarre et le temps s'affiche sur l'écran. En mode blender, vous pouvez sélectionner jusqu'à 5 vitesses de mixage différentes. La vitesse pulse se trouve à gauche de la position 0.
- Tournez le sélecteur de vitesses sur la position 0 pour arrêter l'appareil.
- Appuyez sur la gâchette (d2) puis soulevez le bol blender (D). Si vous souhaitez programmer un temps de fonctionnement avec arrêt automatique :
- Ajustez le temps de fonctionnement à l'aide des touches + (augmenter) et – (diminuer).
- Sélectionnez une vitesse en tournant le sélecteur. Le décompte temps s'affiche sur l'écran.
- Le moteur s'arrête automatiquement à la fin du décompte temps.

Touche glace pilée : la touche « Ice » déclenche le fonctionnement qui permet de réaliser de la glace pilée, durée de la fonction 30s. Vous pouvez arrêter l'appareil à votre convenance en appuyant sur la touche « OFF ». Vous pouvez piler 6 à 8 glaçons maximum.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur **(A)** sous l'eau chaude courante.
- Nettoyer immédiatement votre bol après utilisation.
- Remplissez le bol avec 1 litre d'eau chaude additionné de 2, 3 gouttes de produit lessiviel.
  Respectez les quantités d'eau et de liquide vaisselle préconisés. Un surplus de liquide vaisselle augmente fortement le moussage et par conséquent favorise les débordements.
- Utilisez le programme automatique Autoclean : P3 ou P4 (selon modèle*) pour réaliser un prélavage du bol.
- Une fois le programme terminé, débranchez l'appareil.
- Appuyez sur la gâchette **(d2)** puis soulevez le bol blender **(D)**.
- Placez le bol sur une surface plane.
- Déverrouillez le couvercle en le tournant d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez le couvercle avec précaution.
- Lorsque les pièces sont refroidies, déclipsez le porte-joint du couvercle à l'aide des zones de préhension.
- Finissez le nettoyage du bol à l'aide d'une éponge.
- Rincez l'intérieur du bol sous l'eau courante ainsi que son couvercle.
- En cas d'encrassement prononcé de la partie chauffante du bol, laissez tremper pendant plusieurs heures avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle pour faciliter le nettoyage.

- **Prenez des précautions avec les lames (d3) du bol blender lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont coupantes.**

- Pour nettoyer le bloc moteur **(A)**, utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Les éléments amovibles (couvercle, porte joint, joint, bouchon doseur, panier de cuisson) se nettoient à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas	La prise n'est pas branchée	Branchez l'appareil sur une prise.
	Le bol ou le couvercle ne sont pas correctement positionnés ou verrouillés	Vérifiez que le bol ou le couvercle sont bien positionnés et verrouillés suivant les schémas de la notice
Vibrations excessives	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane, l'appareil n'est pas stable	Placez l'appareil sur une surface plane
	Volume d'ingrédients trop important	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
Fuite par le couvercle	Volume d'ingrédients trop important	Réduisez la quantité d'ingrédients traités
	Le couvercle n'est pas bien positionné ou verrouillé	Verrouillez correctement le couvercle sur le bol
	Le joint d'étanchéité n'est pas présent	Positionnez le joint d'étanchéité sur le porte-joint et clipsez l'ensemble sur le couvercle
	Le joint d'étanchéité est coupé, détérioré	Changez le joint, contactez un centre service agréé
Les lames ne tournent pas facilement	Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs	Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités. Ajoutez du liquide.
Affichage "SECU"	Surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros.	Laissez refroidir le moteur et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
Affichage "SECU" + témoin lumineux rouge clignote	Bol vide, presque vide ou préparation pas assez liquide	Ajoutez du liquide jusqu'au niveau minimum du bol **(Cf. Fig. 7)**.
Affichage « Err » + témoin lumineux rouge clignote	La résistance chauffante ne fonctionne pas	Contactez un centre agréé
Affichage « ntc » + témoin lumineux rouge clignote	Le capteur de température ne fonctionne plus	Contactez un centre agréé
Arrêt du moteur en cours de préparation, sans affichage de défaut.	Si le bol et le couvercle sont correctement positionnés et verrouillés, déclenchement de la sécurité moteur.	Laissez refroidir l'appareil 30 min, et réduisez la quantité d'ingrédients à traiter.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?
Adressez-vous à un centre service agréé (voir la liste dans le livret service).

RECYCLAGE

- Elimination des matériaux d'emballage et de l'appareil

L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.
Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

- Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie :

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Moulinex®

MOULINEX S'EST DEPUIS TOUJOURS DONNÉ POUR MISSION DE TROUVER DES SOLUTIONS QUI FACILITENT LA VIE TOUT EN GARANTISSANT UN RÉSULTAT DE QUALITÉ. EN VOUS PROPOSANT DES APPAREILS FACILES D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN, MOULINEX VOUS LIBÈRE DU TEMPS POUR PROFITER PLEINEMENT DE LA VIE !

SOUPES & CO

SOUP & CO EST LA NOUVELLE INNOVATION DE MOULINEX : MODERNE ET CONVIVIAL, CET APPAREIL APPORTERA FRAÎCHEUR ET VITALITÉ À VOTRE QUOTIDIEN.

SOUP & CO PERMET DE RÉALISER DE DÉLICIEUSES SOUPES MOULINÉES, VELOUTÉES ET AVEC MORCEAUX !

GRÂCE À SES PROGRAMMES AUTOMATIQUES, SOUP & CO S'OCCUPE DE TOUT ET RÉALISE EN UN TEMPS RECORD VOS RECETTES PRÉFÉRÉES. UN RÉSULTAT TOUJOURS PARFAIT ET SELON VOS GOÛTS.

COMMENT RÉUSSIR SES SOUPES

SOUP & CO POSSÈDE 3 MODES DE FONCTIONNEMENT

- **1 MODE PROGRAMME AUTOMATIQUE**

  La température, la durée de cuisson et de mixage sont programmées.
- **1 MODE MANUEL**

  Les réglages (la température, la durée de cuisson et de mixage) peuvent être personnalisés.
- **1 MODE BLENDER**

  Pour mixer sans cuire et piler la glace.

LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES

- Avec les programmes du **Soup & Co**, vous pouvez préparer des soupes veloutées à la texture fine avec le programme P1 et des soupes moulinées à la texture plus épaisse avec le programme P2.
- Réalisez également des soupes avec morceaux en utilisant le panier de cuisson en complément de l'un des 2 programmes.
- Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en fonction des aliments que vous préparez. Référez-vous pour cela aux tableaux des temps de cuisson.
- Vous pouvez réaliser également des recettes de légumes à la vapeur en utilisant le panier de cuisson et le programme P3.

PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS

- Pour un résultat optimum, choisissez toujours des produits de qualité.

  Si vous laissez la peau des fruits et légumes, préférez des produits bios et non traités.
- Prenez soin de tailler tous les ingrédients en petits cubes de 1 à 2 cm pour faciliter la cuisson et le mixage.
- Adaptez le temps de cuisson selon les légumes : les carottes cuisent plus longtemps que les poireaux.
- Mettez les ingrédients solides en premier dans le **Soup & Co**.
- Versez ensuite les ingrédients liquides dans le bol.
- Réglez l'appareil selon vos souhaits.

SOUP & CO S'ADAPTE À VOS BESOINS

- À la fin des programmes P1, P2 et P3, l'appareil maintient automatiquement au chaud votre préparation pendant 40 minutes.

  Vous pouvez donc consommer votre préparation quand vous le souhaitez. Pour stopper le maintien au chaud, appuyez sur la touche **OFF**.
- Vous avez la possibilité de stopper la cuisson en cours en appuyant sur la touche P : l'appareil se met alors en pause.
  Pour le relancer, appuyez à nouveau sur la touche P ou sur la touche **OK**.

TEMPS DE CUISSON DES SOUPES

Ingrédients	Quantités (max)	Temps de cuisson	Température
Asperges vertes	600 g	25 min	100°C
Brocolis	400 g	25 min	100°C
Carottes	600 g	35 min	100°C
Courgettes	700 g	25 min	100°C
Blancs de poireaux	400 g	25 min	100°C
Pommes de terre	600 g	25 min	100°C
Potiron	700 g	25 min	100°C
Tomates	700 g	25 min	100°C
Lait (utilisez obligatoirement la vitesse basse pour toutes les préparations à base de lait)	1 litre	25 min	85°C

Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en raison de l'apparition de bulles, en particulier lors de l'utilisation de légumes congelés. Dans ce cas, il vous appartient de réduire les volumes en conséquence.

TEMPS DE CUISSON À LA VAPEUR

Ingrédients	Quantités (max)	Temps de cuisson
Pommes de terre	500 g	30 min
Carottes	500 g	40 min
Courgettes	400 g	25 min
Panais	400 g	30 min
Blancs de poireaux	400 g	30 min
Haricots verts	400 g	40 min
Brocolis	250 g	25 min

Pour réaliser une cuisson vapeur à l'aide du panier cuisson, il est nécessaire de verser 50 cl d'eau froide dans le fond du bol. Veuillez ne pas dépasser cette quantité de liquide sous peine de diminuer la performance de cuisson de l'appareil.

CONSEILS PRATIQUES

- **LA SOUPE EST TROP LIQUIDE OU TROP ÉPAISSE**

  Vous pouvez adapter la texture de la soupe en modifiant la quantité de liquide. Veillez cependant à respecter les limites « mini » et « maxi » matérialisées sur le bol.

- **LES INGRÉDIENTS RESTENT COLLÉS AUX PAROIS**

  Le mélange est trop sec, il faut ajouter du liquide. Si vous vous rendez compte au cours de la cuisson que le mélange est trop sec, ôtez le bouchon doseur et ajoutez le liquide supplémentaire.

- **LES LAMES NE TOURNENT PAS FACILEMENT**

  Si les ingrédients sont trop gros ou trop durs, ils peuvent empêcher les lames de bien tourner. Veillez à ce qu'ils soient taillés en petits dés et suffisamment cuits.

CONSERVATION

Comme la plupart de ces préparations se congèlent très bien, n'hésitez pas à cuisiner de grandes quantités.

SOMMAIRE / INHOUD

13 SOUPE DE LÉGUMES D'HIVER / *WINTERSE GROENTESOEP*

14 VELOUTÉ DE POTIRON / *HALLOWEENVELOUTÉ*

16 VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR AU GARAM MASALA / *BLOEMKOOLVELOUTÉ MET GARAM MASALA*

18 VELOUTÉ DE CHAMPIGNON AU LARD / *VELOUTÉ VAN CHAMPIGNONS MET SPEK*

21 VELOUTÉ DE CRESSON / *SOEP UIT FLORES*

23 VELOUTÉ DE PATATE DOUCE / *VELOUTÉ UIT DE BAYOUS*

24 SOUPE GLACÉE DE CONCOMBRE COMME UN TZAZIKI / *FRISSE KOMKOMMERSOEP ZOALS EEN TZAZIKI*

26 SOUPE FROIDE DE CAROTTE, CORIANDRE ET CITRON / *FRISSE SOEP VAN WORTEL, KORIANDER EN CITROEN*

29 CRÈME DE POIS CHICHE AU YAOURT / *KIKKERERWTENCRÈME MET YOGHURT*

30 GASPACHO / *GAZPACHO*

32 SOUPE DE FRUITS DE MER / *VISSOEP MET GAMBA*

34 CHORBA DE LÉGUMES / *CHORBA VAN GROENTEN*

36 MINESTRONE / *MINESTRONE*

38 BOUILLON DE POULET AUX VERMICELLES / *KIPPENBOUILLON MET VERMICELLI*

40 CALDO VERDE / *CALDO VERDE*

42 SOUPE DE LÉGUMES / *GROENTESOEP*

44 BISQUE DE CRUSTACÉS AU PIMENT D'ESPELETTE / *BISQUE VAN SCHAALDIEREN MET PIMENT D'ESPELETTE*

47 GARBURE / *GARBURE (STEVIGE GROENTESOEP)*

48 SOUPE AU PISTOU / *SOEP MET PESTO*

50 SAUCE BOLOGNAISE / *BOLOGNAISESAUS*

52 SAUCE BÉCHAMEL / *BECHAMELSAUS*

54 LÉGUMES D'HIVER À LA VAPEUR / *GESTOOMDE WINTERGROENTEN*

56 CURRY D'AGNEAU / *LAMSCURRY*

58 LÉGUMES DE PRINTEMPS / *VOORJAARSGROENTEN*

60 CHOCOLAT CHAUD / *WARME CHOCOLADEMELK*

62 COMPOTE POMME, ORANGE, CANNELLE / *APPELCOMPOTE MET SINAASAPPEL EN KANEEL*

64 PANNA COTTA AU LEMON CURD / *PANNA COTTA MET LEMON CURD*

67 SMOOTHIE FRUITS ROUGES, YAOURT ET CÉRÉALES / *SMOOTHIE VAN RODE VRUCHTEN, YOGHURT EN GRANEN*

68 SOUPE DE MANGUE À L'ORANGE / *MANGOSOEP MET SINAASAPPEL*

71 COULIS DE FRAMBOISE / *FRAMBOZENCOULIS*

x 4 | 10 min | 25 min P1

SOUPE DE LÉGUMES D'HIVER

Les légumes d'hiver ou légumes racines se prêtent merveilleusement aux recettes de soupes. Riches en vitamines et en couleurs, ils apportent réconfort et gaîté pendant les frimas hivernaux.

150 g de carottes + 150 g de panais + 150 g de topinambours + 150 g de céleri-rave + 100 g de blanc de poireau + 20 g de céleri branche + 1/2 cube de bouillon de légumes + Sel

- Épluchez les carottes, les panais, les topinambours et le céleri-rave puis coupez-les en dés.
- Lavez le blanc de poireau et découpez-le en tronçons. Lavez le céleri branche et coupez-le en deux.
- Placez le cube de bouillon de légumes, les dés de carottes, de céleri-rave, de panais, de topinambours, le céleri branche, le blanc de poireau et 85 cl d'eau dans le Soup & Co. Salez légèrement.
- Appuyez sur la touche P pour sélectionner le **programme** P1. Validez le programme en appuyant sur la touche **OK**.
- Laissez cuire 25 min. Quand la soupe est prête, l'appareil émet 3 bips. Servez chaud.

La richesse de cette soupe provient de la variété des légumes. Elle peut cependant être réalisée avec seulement deux d'entre eux en respectant les quantités. Les légumes racines sont merveilleux pour les soupes, ils apportent une texture très agréable. L'ajout de matière grasse est superflu.

WINTERSE GROENTESOEP

De typische wintergroenten en wortels en knollen zijn ideaal voor soep. Ze barsten van de vitamines en met hun rijke kleuren vrolijken ze de sombere wintermaanden op.

150 g wortels + 150 g pastinaak + 150 g aardpeer + 150 g knolselderie + 100 g preiwit + 20 g bleekselderie + 1/2 blokje groentebouillon + Zout

- Schil de wortels, de pastinaak, de aardpeer en de knolselderie en snijd ze in blokjes.
- Was het preiwit en snijd in stukken. Was de bleekselderie en snijd deze doormidden.
- Vul de Soup & Co met de wortels, de knolselderie, de pastinaak, de aardpeer, de bleekselderie, de prei en 85 cl water. Voeg het halve blokje groentebouillon en een snufje zout toe.
- Druk op de toets P om het **programma** P1 te selecteren. Bevestig door op de toets **OK** te drukken.
- Laat 25 minuten koken. Zodra de soep klaar is, hoort u drie biepjes. Dien goed heet op.

De grote variëteit aan groenten maakt deze soep bijzonder. Toch kunt u deze ook bereiden met slechts twee van de ingrediënten, op voorwaarde dat u de hoeveelheden respecteert. Wortelgroenten doen het bijzonder goed in soep, ze zorgen voor een mooie textuur, waardoor het niet nodig is om vetstof toe te voegen.

VELOUTÉ DE POTIRON

Célébrée dans les pays anglo-saxons, la fête d'Halloween a pour emblème le potiron. Il est présent de manière décorative mais aussi sous forme de tarte ou comme ici, de soupe !

650 g de potiron + 120 g de blanc de poireau + 30 g de céleri branche + 1/2 cube de bouillon de légumes + 1/2 c. à c. de cannelle + Sel

- Lavez le potiron, coupez-le en deux et ôtez les graines et la peau. Découpez-le en morceaux. Lavez le blanc de poireau et le céleri branche puis coupez-les en tronçons.
- Placez le potiron, le blanc de poireau, le céleri, le 1/2 cube de bouillon, la cannelle et 70 cl d'eau dans le Soup & Co. Salez légèrement.
- Appuyez sur la touche P pour sélectionner le **programme** P1. Validez le programme en appuyant sur la touche **OK**.
- Laissez cuire 25 min. Quand la soupe est prête, l'appareil émet 3 bips. Servez chaud.

Remplacez le potiron par de la courge butternut ou toute autre courge d'hiver trouvée sur les étals. La cannelle peut être remplacée par de la noix de muscade ou une pointe de curry.

HALLOWEEN VELOUTÉ

Halloween is een Angelsaksisch fenomeen dat sinds enkele jaren ook het vasteland verovert. Bij Halloween denken we aan de pompoen, als decoratie, maar ook als taart of soep...

650 g pompoen + 120 g preiwit + 30 g bleekselderie + 1/2 blokje groentebouillon + 1/2 koffielepel kaneel + Zout

- Was de pompoen, snijd deze doormidden en verwijder de pitten en de schil. Snijd in stukken. Was het preiwit en de bleekselderie en snijd in stukken.
- Vul de Soup & Co met de pompoen, het preiwit, de selderie en 70 cl water. Voeg ook het halve bouillonblokje, de kaneel en een snufje zout toe.
- Druk op de toets P om het **programma** P1 te selecteren. Bevestig door op de toets **OK** te drukken.
- Laat 25 minuten koken. Zodra de soep klaar is, hoort u drie biepjes. Dien goed heet op.

Vervang de klassieke pompoen door een «butternut" pompoen of een van de andere wintervarianten. De kaneel kan worden vervangen door nootmuskaat of een mespuntje kerrie.

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR AU GARAM MASALA

Le garam masala est un mélange d'épices réduites en poudre et utilisé dans le Nord de l'Inde. Les épices sont tout d'abord torréfiées, puis écrasées sur une pierre.

500 g de chou-fleur + 100 g de carottes + 2 gousses d'ail + 1 c. à c. de gingembre frais râpé + 1 c. à c. de garam masala + Sel + Poivre

- Lavez le chou-fleur et détaillez-le en petits morceaux. Épluchez les carottes et coupez-les en tronçons. Épluchez la gousse d'ail et le gingembre.
- Placez le chou-fleur, les carottes, l'ail, le gingembre, le garam masala et 85 cl d'eau dans le Soup & Co. Salez et poivrez légèrement.
- Appuyez sur la touche P pour sélectionner le **programme** P1. Validez le programme en appuyant sur la touche **OK**.
- Laissez cuire 25 min. Quand la soupe est prête, l'appareil émet 3 bips. Servez chaud.

La carotte apporte à cette soupe une légère coloration, mais elle n'est pas indispensable. Ce velouté aux saveurs indiennes peut être également réalisé avec du curry plutôt que du garam masala.

BLOEMKOOLVELOUTÉ MET GARAM MASALA

Garam masala is een specerijenmengeling die in het noorden van India wordt gebruikt. De specerijen worden eerst gebrand en dan op een steen tot poeder verbrijzeld.

500 g bloemkool + 100 g wortels + 2 knoflookteentjes + 1 koffielepel versgeraspte gember + 1 koffielepel garam masala + Zout + Peper

- Was de bloemkool en snijd deze in stukjes. Schil de wortels en snijd ze in stukken. Pel het knoflookteentje en schil de gember.
- Vul de Soup & Co met de bloemkool, de wortels, het knoflook, de gember, de garam masala en 85 cl water. Voeg een snufje zout en peper toe.
- Druk op de toets P om het **programma** P1 te selecteren. Bevestig door op de toets **OK** te drukken.
- Laat 25 minuten koken. Zodra de soep klaar is, hoort u drie biepjes. Dien goed heet op.

Dankzij de wortel krijgt deze soep een lichte kleuring, maar deze is niet absoluut noodzakelijk. In deze velouté met Indische smaken kan de garam masala ook worden vervangen door kerriepoeder.

VELOUTÉ DE CHAMPIGNON AU LARD

À force de les voir sur les étals, on oublie facilement à quel point les champignons de Paris peuvent être savoureux. Ce velouté tend à leur redonner une place de choix lors des repas hivernaux.

400 g de champignons de Paris + 1 oignon + 1 blanc de poireau + 100 g de lard fumé + Sel + Poivre

- Épluchez et coupez l'oignon en dés. Lavez le blanc de poireau et coupez-le en tronçons.
- Lavez les champignons et coupez-les en quatre. Coupez le lard fumé en petits dés ou en très fines lanières. Il doit être découpé aussi finement que possible.
- Placez l'oignon, le blanc de poireau, les champignons, le lard et 60 cl d'eau dans le Soup & Co. Salez et poivrez légèrement.
- Appuyez sur la touche P pour sélectionner le **programme** P1. Validez le programme en appuyant sur la touche **OK**.
- Laissez cuire 25 min. Quand la soupe est prête, l'appareil émet 3 bips. Servez chaud.

Pour un velouté encore plus onctueux, ajoutez 15 cl de crème liquide en fin de cuisson et mixez à nouveau. Il est possible de réaliser ce velouté avec d'autres champignons ou encore en mélangeant les variétés.

VELOUTÉ VAN CHAMPIGNONS MET SPEK

Soms vergeten we hoe lekker de klassieke witte champignons wel zijn. Met deze velouté krijgen ze opnieuw een ereplaats in de winterkeuken.

400 g witte champignons + 1 ui + 1 preiwit + 100 g gerookt spek + Zout + Peper

- Pel de ui en snijd deze in blokjes. Was het preiwit en snijd in stukken.
- Was de champignons en snijd ze in vier. Snijd het gerookt spek in blokjes of in zeer fijne reepjes. Het spek moet zo fijn mogelijk gesneden zijn.
- Doe de ui, het preiwit, de champignons en het spek samen met 60 cl water in de Soup & Co. Voeg een snufje zout en peper toe.
- Druk op de toets P om het **programma** P1 te selecteren. Bevestig door op de toets **OK** te drukken.
- Laat 25 minuten koken. Zodra de soep klaar is, hoort u drie biepjes. Dien goed heet op.

Maak uw velouté nog smeuïger door aan het einde van het kookproces 15 cl vloeibare room toe te voegen en opnieuw te mixen. U kunt deze velouté ook bereiden met andere soorten paddenstoelen. Durf gerust meerdere variëteiten te combineren.

x 4 | 10 min | 35 min P2

VELOUTÉ DE CRESSON

Cette soupe vient de l'île de Flores aux Açores. Typiquement portugaise, elle est emblématique de la cuisine de ce pays.

1 botte de cresson (150 g) + 300 g de pommes de terre + 1 oignon + 1 gousse d'ail + 80 g de lard fumé + 75 cl de bouillon de boeuf + Sel

- Lavez le cresson et ciselez-le grossièrement. Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux.
- Épluchez la gousse d'ail et l'oignon. Coupez l'oignon en quatre. Taillez le lard en fines lanières.
- Placez les pommes de terre, l'oignon, l'ail, le cresson, le lard fumé et le bouillon de bœuf dans le Soup & Co. Salez légèrement.
- Appuyez sur la touche P pour sélectionner le **programme** P2. Validez le programme en appuyant sur la touche **OK**.
- Laissez cuire 35 min. Quand la soupe est prête, l'appareil émet 3 bips. Servez chaud.

Le cresson doit être lavé soigneusement avant d'être utilisé. Il est possible de couper le lard en petits dés et de le faire chauffer dans une poêle afin de l'ajouter au dernier moment.

SOEP UIT FLORES

Deze soep dankt zijn naam aan het eiland Flores, dat deel uitmaakt van de Azoren. Deze typisch Portugese soep staat symbool voor de keuken van dit land.

1 bosje kruidkers (150 g) + 300 g aardappelen + 1 ui + 1 knoflookteentje + 80 g gerookt spek + 75 cl runderbouillon + Zout

- Was de kruidkers en hak deze grof. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes.
- Pel het knoflookteentje en de ui. Snijd de ui in vier. Snijd het spek in fijne reepjes.
- Vul de Soup & Co met de aardappelen, de ui, het knoflook, de kruidkers, het gerookt spek en de runderbouillon. Voeg een snufje zout toe.
- Druk op de toets P om het **programma** P2 te selecteren. Bevestig door op de toets **OK** te drukken.
- Laat 35 minuten koken. Zodra de soep klaar is, hoort u drie biepjes. Dien goed heet op.

De kruidkers moet vóór gebruik zorgvuldig worden gewassen. Snijd eventueel het spek in blokjes en bak het vooraf in de pan. Voeg het krokante spek op het laatste moment toe.

x 4 | 10 min | 25 min P1

VELOUTÉ DE PATATE DOUCE

Les marécages situés en Louisiane portent le nom de bayou. Les habitants de cette région ont depuis des siècles une tradition culinaire bien différente de celle du reste des États-Unis. Coloré et épicé, ce velouté en est la parfaite illustration.

550 g de patates douces + 2 petits oignons jaunes + 3 gousses d'ail + 1 cube de bouillon de légumes + 1/2 c. à c. de piment de Cayenne + 1 c. à c. de cumin + Sel

- Épluchez les patates douces et les oignons puis coupez-les en petits cubes. Épluchez les gousses d'ail et écrasez-les avec la paume de la main.
- Placez les patates douces, les oignons, l'ail, le cube de bouillon, le piment, le cumin et 75 cl d'eau dans le Soup & Co. Salez légèrement.
- Appuyez sur la touche P pour sélectionner le **programme** P1. Validez le programme en appuyant sur la touche **OK**.
- Laissez cuire 25 min. Quand la soupe est prête, l'appareil émet 3 bips. Servez chaud.

La patate douce est légèrement sucrée, il faut donc relever son goût. Si vous n'avez pas de piment de Cayenne, il est possible d'utiliser du Tabasco® ou encore 1 cm de gingembre frais. Réalisez ce velouté avec 275 g de patates douces, 275 g de pommes de terre et faites ainsi découvrir de nouvelles saveurs à vos enfants !

VELOUTÉ UIT DE BAYOUS

De moeraslanden in Louisiana noemt men bayous. In deze regio heeft men sinds eeuwen culinaire tradities die sterk verschillen van die van de rest van de Verenigde Staten. Deze kleurige en kruidige velouté is hier een perfect voorbeeld van.

550 g zoete aardappelen + 2 kleine vien + 3 knoflookteentjes + 1 blokje groentebouillon + 1/2 koffielepel cayennepeper + 1 koffielepel komijn + Zout

- Schil de aardappelen en pel de uien. Snijd ze in blokjes. Pel de knoflookteentjes en plet ze met de palm van de hand.
- Doe de aardappelen, de ui, het knoflook en 75 cl water in de Soup & Co. Voeg ook het bouillonblokje, de cayennepeper, de komijn en een snufje zout toe.
- Druk op de toets P om het **programma** P1 te selecteren. Bevestig door op de toets **OK** te drukken.
- Laat 25 minuten koken. Zodra de soep klaar is, hoort u drie biepjes. Dien goed heet op.

Zoals de naam aangeeft, bevat de zoete aardappel een kleine hoeveelheid suiker, waardoor de smaak moet worden versterkt. Heeft u geen cayennepeper, gebruik dan tabasco of 1 cm verse gember. U kunt deze velouté ook bereiden met 275 g zoete aardappelen en 275 g gewone aardappelen. Dat is de ideale manier om uw kinderen nieuwe smaken te laten ontdekken!

x 4 10 min

SOUPE GLACÉE DE CONCOMBRE COMME UN TZAZIKI

Le tzaziki est un mezze grec qui se déguste en début de repas. Cette recette s'en inspire directement et la Grèce s'invite à votre table sous forme de soupe glacée...

600 g. de concombre + 1 gousse d'ail + 300 g. de yaourt à la grecque + 1 c. à s. de Tabasco© + 1 c. à s. de menthe + Sel + Poivre

- Épluchez le concombre, épépinez-le puis coupez-le en dés. Épluchez la gousse d'ail.
- Mettez le yaourt, le concombre, l'ail, le Tabasco® et la menthe dans le Soup & Co. Salez et poivrez légèrement.
- Commencez à actionner le sélecteur de vitesse, doucement dans un premier temps puis augmentez la vitesse jusqu'au maximum. Mixez à vitesse maximum pendant 1 min 30 et servez immédiatement.

Il est préférable d'enlever la peau du concombre car elle n'est pas très digeste. Préparez tous les ingrédients et réalisez cette soupe froide au dernier moment. Réservez quelques feuilles de menthe pour la décoration.

FRISSE KOMKOMMERSOEP ZOALS EEN TZAZIKI

Tzaziki is een Griekse mezze die bij het begin van een maaltijd wordt geserveerd. Het recept voor deze koude soep is hierop geïnspireerd. Zorg voor een vleugje Griekenland aan tafel!

600 g. komkommer + 1 knoflookteentje + 300 g. Griekse yoghurt + 1 eetlepel tabasco + 1 eetlepel munt + Zout + Peper

- Schil de komkommer, verwijder de pitten en snijd in blokjes. Pel het knoflookteentje.
- Doe de yoghurt, de komkommer, het knoflook en de munt in de Soup & Co. Voeg ook de tabasco en een snufje zout en peper toe.
- Begin op lage snelheid te mixen en verhoog geleidelijk tot maximale snelheid. Mix nog 1,5 minuut op maximale snelheid en serveer onmiddellijk.

De schil van de komkommer is moeilijk verteerbaar, daarom kunt u deze het best verwijderen. Zet alle ingrediënten klaar en bereid deze koude soep op het allerlaatste moment. Houd enkele blaadjes munt apart voor de afwerking.

x 4 | 10 min | 30 min P1

SOUPE FROIDE DE CAROTTE, CORIANDRE ET CITRON

Cette soupe froide, facile à préparer, est parfaite pour les soirs d'été. Rafraîchissante et parfumée, elle vous donne un avant-goût des saveurs marocaines.

400 g de carottes + 1 oignon + 1/2 bouquet de coriandre frais + 2 gousses d'ail + 1 citron + Sel

- Épluchez les carottes et l'oignon puis coupez-les en dés. Effeuillez la coriandre et épluchez l'ail.
- Pressez le citron pour en extraire le jus.
- Placez les carottes, l'oignon, l'ail, la coriandre, la moitié du jus de citron et 60 cl d'eau dans le Soup & Co. Salez légèrement.
- Appuyez sur la touche P pour sélectionner le **programme** P1. Réglez le timer sur 30 min. Validez le programme en appuyant sur la touche **OK**.
- Laissez cuire 30 min, quand la soupe est prête, l'appareil émet 3 bips. Goûtez et ajoutez le reste du jus de citron si nécessaire. Laissez refroidir.
- Servez tiède ou froid.

Remplacez la moitié des carottes par du céleri-rave afin d'obtenir une soupe d'hiver et servez-la tiède. La coriandre peut être remplacée par de la menthe fraîche ou encore par du cumin en poudre.

FRISSE SOEP VAN WORTEL, KORIANDER EN CITROEN

Deze gemakkelijk te bereiden koude soep is perfect voor zwoele zomeravonden. Dankzij de koriander krijgt u meteen een voorproefje van de typische Marokkaanse keuken.

400 g wortels + 1 ui + 1/2 bosje verse koriander + 2 knoflookteentjes + 1 citroen + Zout

- Schil de wortels, pel de ui en snijd ze in blokjes. Knip de korianderblaadjes van de steeltjes en pel de knoflookteentjes.
- Pers de citroen.
- Vul de Soup & Co met de wortels, de ui, het knoflook, de helft van het citroensap en 60 cl water. Voeg de koriander en een snufje zout toe.
- Druk op de toets P om het **programma** P1 te selecteren. Stel de timer in op 30 minuten. Bevestig door op de toets **OK** te drukken.
- Laat 30 minuten koken. Zodra de soep klaar is, hoort u drie biepjes. Proef en voeg indien nodig het resterende citroensap toe. Laat afkoelen.
- Dien lauw of koud op.

Vervang voor een winterse variant van deze soep de helft van de wortels door knolselderie en serveer deze soep lauw. Vervang eventueel de koriander door verse munt of komijnpoeder.

x 4 | 5 min | 25 min P1

CRÈME DE POIS CHICHE AU YAOURT

Le pois chiche est un des légumes secs les plus utilisés dans la cuisine méditerranéenne. Avec cette soupe, vous aurez tout le loisir de découvrir qu'il est aussi délicieux sous forme de crème.

200 g de pois chiches en boîte ou en bocal + 1 gousse d'ail + 1 c. à s. de tahin + 50 g de yaourt type grec + 1 c. à s. de jus de citron + Sel

- Épluchez et dégermez la gousse d'ail puis écrasez-la avec la paume de la main. Égouttez les pois chiches.
- Placez les pois chiches, l'ail, le tahin et 40 cl d'eau dans le Soup & Co.
- Appuyez sur la touche P pour sélectionner le **programme** P1. Validez le programme en appuyant sur la touche **OK**. Laissez cuire 25 min. Quand la crème est prête, l'appareil émet 3 bips.
- Ajoutez alors le yaourt et 1 grosse pincée de sel puis mixez 2 min à vitesse 3. Laissez refroidir.
- Au moment de servir, ajoutez le jus de citron.
  Cette crème se sert tiède ou froide sur des toasts, à l'apéritif.

Les pois chiches en bocaux sont d'excellente qualité et permettent d'éviter le trempage. Il est possible de réaliser cette crème avec des haricots blancs, remplacez le tahin par du piment d'Espelette et ajoutez 50 g de lard fumé.

KIKKERERWTENCRÈME MET YOGHURT

Kikkererwten zijn een van de meest gebruikte peulvruchten in de mediterrane keuken. Ze lenen zich echter ook uitstekend voor soepen. Ontdek het zelf!

200 g kikkererwten uit blik of glas + 1 knoflookteentje + 1 eetlepel tahin + 50 g Griekse yoghurt + 1 eetlepel citroensap + Zout

- Pel het knoflookteentje, verwijder de kiem en plet met de palm van de hand. Laat de kikkererwten uitlekken.
- Vul de Soup & Co met de kikkererwten, het knoflook, de tahin en 40 cl water.
- Druk op de toets P om het **programma** P1 te selecteren. Bevestig door op de toets **OK** te drukken. Laat 25 minuten koken. Zodra de crème klaar is, hoort u drie biepjes.
- Voeg de yoghurt en een flink snufje zout toe en mix 2 minuten op snelheid 3. Laat afkoelen.
- Voeg op het moment van serveren het citroensap toe. Deze crème is zowel koud als lauw erg lekker op toastjes bij het aperitief.

Kikkererwten uit glas zijn uitstekend van kwaliteit en het is niet nodig om ze te laten weken. U kunt deze crème ook bereiden met witte bonen. Vervang in dat geval de tahin door piment d'Espelette en voeg 50 g gerookt spek toe.

x 4 10 min

GASPACHO

Cette soupe espagnole tient son nom du plat dans lequel elle était préparée et qui s'appelait «gazpacho».

850 g. de tomates au naturel avec leur jus (en boîte) + 1/2 poivron rouge + 1/2 poivron vert + 1/2 concombre + 2 petits oignons blancs + 1 gousse d'ail + 2 tranches de pain de mie + 4 c. à s. d'huile d'olive + 1 c. à s. de vinaigre balsamique + Sel

- Lavez les poivrons et épluchez le concombre, épépinez-les et coupez-les en dés.
- Épluchez les oignons et coupez-les en quatre. Pelez et dégermez la gousse d'ail.
- Placez les tomates, les dés de poivron et de concombre, l'ail, les oignons, le pain, l'huile d'olive et le vinaigre dans le Soup & Co. Salez légèrement.
- Mixez en vitesse 3 pendant 30 s. Mixez pendant 2 min à vitesse maximum.
- Au moment de servir, ajoutez des glaçons si vous souhaitez une soupe glacée.

Cette soupe d'origine espagnole se sert très fraîche et ne se conserve pas. Frottez du pain avec un peu d'ail et taillez-le de façon à obtenir des croûtons à servir avec le gaspacho.

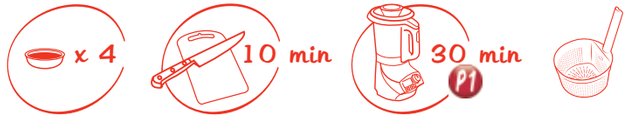
GAZPACHO

Deze Spaanse soep dankt haar naam aan de ketel waarin ze werd bereid en die "gazpacho» werd genoemd.

850 g. tomaten natuur in eigen nat (uit blik) + 1/2 rode paprika + 1/2 groene paprika + 1/2 komkommer + 2 kleine witte uien + 1 knoflookteentje + 2 sneetjes toastbrood + 4 eetlepels olijfolie + 1 eetlepel aceto balsamico + Zout

- Was de paprika's en schil de komkommer. Verwijder de pitten en snijd ze in blokjes.
- Pel de uien en snijd ze in vier. Pel het knoflookteentje en verwijder de kiem.
- Vul de Soup & Co met de tomaten, de blokjes paprika en komkommer, het knoflook, de uien, het brood, de olijfolie en de aceto balsamico. Voeg een snufje zout toe.
- Mix 30 seconden op snelheid 3 en vervolgens nog 2 minuten op maximale snelheid.
- Verkiest u de soep ijskoud, voeg dan bij het serveren nog ijsblokjes toe.

Deze oorspronkelijk Spaanse soep wordt zeer fris geserveerd en kan niet worden bewaard. Wrijf met een knoflookteentje over enkele sneetjes brood en snijd er croutons van. Serveer de gazpacho met de croutons.



SOUPE DE FRUITS DE MER

200 g de carottes + 100 g d'oignon + 200 g de céleri branche + 1 gousse d'ail + 150 g de filet de poisson + 200 g de petit pois + 3 c. à s. d'huile d'olive + 1 pincée de cumin + 40 g de concentré de tomate + 100 g de crevettes décortiquées + Sel + Poivre

- Épluchez les carottes et coupez-les en cubes. Épluchez l'oignon et émincez-le. Coupez le céleri branche en rondelles. Épluchez la gousse d'ail et coupez le poisson en petits dés.
- Placez la moitié des carottes et des petits pois, l'oignon, le céleri branche, l'ail, l'huile d'olive, le cumin et le concentré de tomate dans le Soup & Co
- Placez le panier de cuisson et ajoutez-y le poisson, les crevettes, le reste de carottes, et de petits pois. Versez 90 cl d'eau.
- Appuyez sur la touche P pour sélectionner le **programme** P1. Augmentez la durée de cuisson à 30 min. Validez le programme en appuyant sur la touche **OK**.
- Laissez cuire 30 min. Quand la soupe est prête, l'appareil émet 3 bips. Servez chaud.

VISSOEP MET GAMBAS

200 g wortels + 100 g ui + 200 g bleekselderie + 1 knoflookteentje + 150 g visfilet + 200 g doperwten + 3 eetlepels olijfolie + 1 mespuntje komijn + 40 g tomatenpuree + 9 dl water + 100 g gepelde gamba's + Zout + Peper

- Schil de wortels en snijd in blokjes. Pel de ui en het knoflookteentje en hak de ui fijn. Snijd de bleekselderie in rondjes en de vis in blokjes.
- Vul de Soup & Co met de ui, de bleekselderie, het knoflook, de olijfolie, de komijn, de tomatenpuree en de helft van de wortels en van de doperwten.
- Plaats het kookmandje in de Soup & Co en voeg de vis, de gamba's en de overige wortels en doperwten toe. Giet hierover het water.
- Druk op de toets P om het **programma** P1 te selecteren. Verhoog de kooktijd tot 30 minuten. Bevestig door op de toets **OK** te drukken.
- Laat 30 minuten koken. Zodra de soep klaar is, hoort u drie biepjes. Dien goed heet op.

CHORBA DE FES

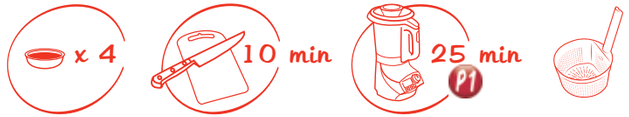
75 g d'oignon + 150 g de pommes de terre + 150 g de navets + 200 g de carottes + 100 g de céleri branche + 300 g de tomates + 250 g de veau + 2 c. à s. d'huile d'olive + 1 pincée de safran + Sel + Poivre

- Épluchez l'oignon, les pommes de terre, les navets et les carottes puis coupez-les en cubes. Coupez le céleri branche en rondelles et les tomates en quartiers. Coupez la viande en petits cubes.
- Placez la moitié des pommes de terre, des carottes, du céleri branche, des navets et l'oignon dans le Soup & Co. Salez et poivrez légèrement et ajoutez l'huile d'olive et le safran.
- Placez le panier de cuisson et ajoutez-y le reste de pommes de terre, de carottes, de céleri, de navets, ainsi que les cubes de viande. Versez 90 cl d'eau.
- Appuyez sur la touche P pour sélectionner le **programme** P1. Augmentez la durée de cuisson à 35 min. Validez le programme en appuyant sur la touche **OK**.
- Laissez cuire 35 min. Quand la soupe est prête, l'appareil émet 3 bips. Servez chaud.

CHORBA UIT FES

75 g ui + 150 g aardappel + 150 g raapjes + 200 g wortels + 100 g bleekselderie + 300 g tomaten + 250 g kalfsvlees + 2 eetlepels olijfolie + 1 mespuntje saffraan + Zout + Peper

- Pel de ui, schil de aardappel, de raapjes en de wortels en snijd alles in blokjes. Snijd de bleekselderie in rondjes en de tomaten in kwartjes. Snijd het vlees in kleine blokjes.
- Vul de Soup & Co met telkens de helft van de aardappels, de wortels, de bleekselderie en de raapjes. Voeg daarna alle ui, de olie, de saffraan en een snufje zout en peper toe.
- Plaats het kookmandje in de Soup & Co en voeg de rest van de aardappels, wortels, bleekselderie en raapjes toe. Verdeel hierop de blokjes vlees. Voeg ten slotte 90 cl water toe.
- Druk op de toets P om het **programma** P1 te selecteren. Verhoog de kooktijd tot 35 minuten. Bevestig door op de toets **OK** te drukken.
- Laat 35 minuten koken. Zodra de soep klaar is, hoort u drie biepjes. Dien goed heet op.



MINESTRONE

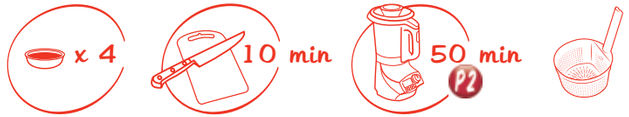
50 g de carotte + 50 g de navet + 50 g de céleri + 50 g de pommes de terre + 50 g d'oignon rouge + 50 g d'échalote + 50 g de chou-fleur + 50 g de courgette + 50 g de poivron rouge + 50 g de poivron jaune + 1 asperge blanche + 1 asperge verte + 4 tomates cerise + 50 g de céleri branche + 5 g d'aneth + 10 g de cébette + 1 c. à c. de thym + 1 gousse d'ail + 1 feuille de laurier + 1/2 bouquet de basilic + 1 c. à s. d'huile d'olive + Sel + Poivre

- Épluchez les carottes, les navets, les pommes de terre, l'oignon, et l'échalote. Coupez tous ces légumes en petits dés. Épluchez et dégermez la gousse d'ail.
- Mettez la moitié des légumes, la gousse d'ail, le basilic, l'huile d'olive et les asperges dans le Soup & Co. Placez le panier de cuisson et ajoutez-y les légumes restants. Salez et poivrez légèrement. Versez 60 cl d'eau.
- Appuyez sur la touche P pour sélectionner le **programme** P1. Validez le programme en appuyant sur la touche **OK**.
- Laissez cuire 25 min. Quand la soupe est prête, l'appareil émet 3 bips. Servez chaud.

MINESTRONE

50 g wortel + 50 g raapjes + 50 g selderie + 50 g aardappel + 50 g rode ui + 50 g sjalotjes + 50 g bloemkool + 50 g courgette + 50 g rode paprika + 50 g gele paprika + 1 witte asperge + 1 groene asperge + 4 kerstomaatjes + 50 g bleekselderie + 5 g dille + 10 g lente-ui + 1 koffielepel tijm + 1 knoflookteentje + 1 laurierblad + 1/2 bosje basilicum + 1 eetlepel olijfolie + Zout + Peper + 6 dl water

- Schil de wortel, de raapjes en de aardappel. Pel de ui en de sjalotjes. Snijd alle groenten in blokjes. Pel het knoflookteentje en verwijder de kiem.
- Verdeel de helft van de groenten, het knoflookteentje, het basilicum, de olijfolie en de asperges over de Soup & Co. Plaats het kookmandje in de Soup & Co en voeg de resterende groenten toe. Breng op smaak met een snufje zout en peper en voeg het water toe.
- Druk op de toets P om het **programma** P1 te selecteren. Bevestig door op de toets **OK** te drukken.
- Laat 25 minuten koken. Zodra de soep klaar is, hoort u drie biepjes. Dien goed heet op.



BOUILLON DE POULET AUX VERMICELLES

2 cuisses de poulet + 200 g de pommes de terre + 100 g de carotte + 75 g d'oignon + 10g d'estragon + 30 g de persil plat + 50 g de vermicelles + Sel, poivre + 1 l d'eau

- Épluchez et coupez la carotte en rondelles. Épluchez et coupez en dés les pommes de terre et coupez l'oignon en quatre. Coupez les cuisses de poulet en deux.
- Ajoutez dans le Soup & Co 50 g de carottes, 50 g de pommes de terre, l'oignon et le persil.
- Placez le panier de cuisson et ajoutez-y le reste de pommes de terre (150 g) et de carottes (50 g), le poulet et l'estragon. Salez et poivrez légèrement. Versez l'eau.
- Appuyez sur la touche P pour sélectionner le **programme** P2. Augmentez la durée de cuisson à 45 min. Validez le programme en appuyant sur la touche **OK**.
- Laissez cuire 45 min. Quand la soupe est prête, l'appareil émet 3 bips. Ajoutez les vermicelles dans le panier, laissez cuire 5 min supplémentaires. Servez chaud.

KIPPENBOUILLON MET VERMICELLI

2 kippenbouten + 200 g aardappels + 100 g wortels + 75 g ui + 10 g dragon + 30 g platte peterselie + 50 g vermicelli + Zout, peper + 1 l water

- Schil de wortel en snijd in rondjes. Schil de aardappels en snijd in blokjes. Snijd de ui in vier. Verdeel de kippenbouten in twee.
- Verdeel 50 g wortel, 50 g aardappel, de ui en de peterselie over de Soup & Co.
- Plaats het kookmandje in de Soup & Co en voeg de overige blokjes aardappel (150 g) en wortel (50 g), de kip en de dragon toe. Breng op smaak met een snufje zout en peper. Voeg het water toe.
- Druk op de toets P om het **programma** P2 te selecteren. Verhoog de kooktijd tot 45 minuten. Bevestig door op de toets **OK** te drukken.
- Laat 45 minuten koken. Zodra de soep klaar is, hoort u drie biepjes. Voeg de vermicelli toe aan het mandje en laat nog 5 minuten koken. Dien goed heet op.

CALDO VERDE

200 g de chou vert + 50 g d'oignon + 10 g d'ail coupé en lamelles + 50 cl de bouillon de poulet + 100 g de courgette + 20 cl d'huile + 200 g de pommes de terre + 1 chorizo + Sel

- Épluchez les pommes de terre et la courgette puis coupez-les en dés. Épluchez et coupez les gousses d'ail. Lavez l'oignon et coupez-le en petits morceaux.
- Mettez les pommes de terre, la courgette, l'ail, l'oignon et le sel dans le Soup & Co. Utilisez le Soup & Co en mode manuel et réglez le timer sur 10 min. Réglez la température sur 100 °C, validez en appuyant sur la touche **OK**. Une fois la cuisson achevée, mixez le tout pendant 30 s à vitesse 2.
- Lavez le chou et retirez les grosses tiges des feuilles. Coupez les feuilles en lanières assez fines. Mettez le chou, le chorizo en rondelles, le bouillon de poule et l'huile dans le Soup & Co.
- Utilisez le Soup & Co en mode manuel et réglez le timer sur 15 min. Réglez la température sur 100 °C, validez en appuyant sur la touche **OK**.
- Quand la soupe est prête, l'appareil émet 3 bips. Servez chaud.

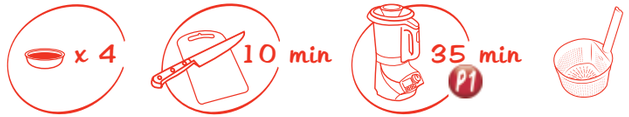
Les légumes vont se mélanger, et il n'est donc pas nécessaire de les couper de manière régulière. Le chorizo peut être remplacé par du bacon, si vous pensez que son goût est trop fort.

CALDO VERDE

200 g groenekool + 50 g ui + 10 g look in plakjes gesneden + 50 cl kippenbouillon + 100 g courgette + 20 cl olie + 200 g aardappel + 1 chorizo + Zout

- Schil de aardappel en de courgette en snijd ze in blokjes. Pel en snijd de knoflookteentjes in plakjes. Was de ui en hak deze fijn.
- Vul de Soup & Co met de aardappel, de courgette, het knoflook, de ui en een snufje zout. Gebruik het toestel in de manuele modus en stel de timer in op 10 minuten. Stel de temperatuur in op 100 °C, bevestig en druk op **OK**. Mix na de gaartijd alles gedurende 30 seconden op snelheid 2.
- Was de kool en verwijder de dikke nerven van de bladeren. Snijd de bladeren in tamelijk fijne reepjes. Verdeel de kool, de chorizoschijfjes, de kippenbouillon en de olie over de Soup & Co.
- Gebruik de Soup & Co in de manuele modus en stel de timer in op 15 min. Stel de temperatuur in op 100 °C, bevestig en druk op **OK**.
- Zodra de soep klaar is, hoort u drie biepjes. Dien goed heet op.

De groenten worden gemixt, het is dus niet nodig om ze regelmatig te snijden. Vindt u de smaak van chorizo te sterk, vervang deze dan door bacon.



SOUPE DE LÉGUMES

200 g de pommes de terre + 120 g de carotte + 100 g de céleri branche + 100 g d'oignon + 30 cl de sauce marinara + 80 cl de bouillon de boeuf + Sel

- Épluchez les pommes de terre et la carotte et coupez-les en cubes. Coupez le céleri branche en rondelles. Épluchez l'oignon et émincez-le.
- Placez 60 g de pommes de terre, 40 g de carotte, la sauce marinara, 30 g d'oignon et 30 g de céleri branche dans le Soup & Co. Salez légèrement.
- Placez le panier de cuisson et ajoutez-y le reste de pommes de terre, de carotte, d'oignon et de céleri branche. Versez le bouillon de bœuf.
- Appuyez sur la touche P pour sélectionner le **programme** P1. Augmentez la durée de cuisson à 35 min. Validez le programme en appuyant sur la touche **OK**.
- Laissez cuire 35 min. Quand la soupe est prête, l'appareil émet 3 bips. Servez chaud.

GROENTESOEP

200 g aardappels + 120 g wortel + 100 g bleekselderie + 100 g ui + 30 cl marinarasaus + 80 cl runderbouillon + Zout

- Schil de aardappels en de wortel en snijd in blokjes. Snijd de bleekselderie in rondjes. Pel de ui en hak fijn.
- Verdeel 60 g aardappels, 40 g wortel, de marinarasaus, 30 g ui en 30 g bleekselderie over de Soup & Co. Voeg een snufje zout toe.
- Plaats het kookmandje in de Soup & Co en voeg de overige blokjes aardappel, wortel, ui en bleekselderie toe. Overgiet met de runderbouillon.
- Druk op de toets P om het **programma** P1 te selecteren. Verhoog de kooktijd tot 35 minuten. Bevestig door op de toets **OK** te drukken.
- Laat 35 minuten koken. Zodra de soep klaar is, hoort u drie biepjes. Dien goed heet op.

BISQUE DE CRUSTACES AU PIMENT D'ESPELETTE

300 g de crevettes (gambas décortiquées) + 20 g de céleri branche + 30 g d'échalote + 100 g de carottes + 2 c. à c. de fumet de poisson + 5 cl de Noilly Prat© (facultatif) + 30 g de concentré de tomate + 15 cl de crème liquide légère + 1 c. à c. de piment d'Espelette

- Épluchez le céleri branche, l'échalote et les carottes, puis coupez-les grossièrement. Placez 60 cl d'eau, le fumet de poisson, le Noilly Prat®, l'échalote, le céleri branche, les carottes et le concentré de tomate dans le Soup & co.
- Appuyez sur la touche P pour sélectionner le **programme** P1. Validez le programme en appuyant sur la touche **OK**.
- Au bout de 20 min de cuisson, ajoutez les crevettes, la crème légère et le piment d'Espelette par le haut de l'appareil sans arrêter le programme.
- Quand la soupe est prête, l'appareil émet 3 bips. Servez.

Il est possible de faire cuire des crevettes entières dans le panier, ajoutez-les alors 2 min avant la fin de la cuisson.

BISQUE VAN SCHAALDIEREN MET PIMENT D'ESPELETTE

300 g gepelde gamba's + 20 g bleekselderie + 30 g sjalotjes + 100 g wortel + 2 koffielepels visfumet + 5 cl Noilly Prat (facultatief) + 30 g tomatenpuree + 15 cl lichte slagroom + 1 koffielepel piment d'Espelette

- Maak de bleekselderie, de sjalotjes en de wortel schoon en snijd ze grof. Vul de Soup & Co met de bleekselderie, de wortel en de sjalotjes. Voeg hierbij 60 cl water, de visfumet, de Noilly Prat en de tomatenpuree.
- Druk op de toets P om het **programma** P1 te selecteren. Bevestig door op de toets **OK** te drukken.
- Voeg na 20 minuten langs de opening bovenaan de gamba's, de slagroom en het piment d'Espelette toe, zonder het programma te stoppen.
- Zodra de soep klaar is, hoort u drie biepjes. Dien op.

Het is mogelijk om hele gamba's in het kookmandje te bereiden. Voeg ze dan 2 minuten voor het einde van de kooktijd toe.

x 4 | 10 min | 35 min P1

GARBURE

100 g de pommes de terre + 100 g carottes + 50 g d'oignons + 150 g de chou vert + 150 g de poitrine fumée + 100 g d'haricots blancs (en conserve) + Sel + Poivre

- Épluchez les pommes de terre et les carottes puis coupez-les en dés. Épluchez l'oignon et émincez-le. Coupez le chou vert et la poitrine fumée en fines lanières.
- Placez 1 L d'eau, les pommes de terre et les carottes dans le Soup & co. Salez et poivrez légèrement.
- Mettez l'oignon, le chou, la poitrine fumée dans le panier cuisson.
- Appuyez sur la touche P pour sélectionner le **programme** P1. Régler le timer sur 35 min. Validez le programme en appuyant sur la touche **OK**.
- Laissez cuire 35 min. Quand la soupe est prête, l'appareil émet 3 bips. Versez le contenu du panier cuisson dans le Soup & co et ajoutez les haricots blancs. Ceux-ci se réchaufferont au contact des autres ingrédients. Servez.

GARBURE (STEVIGE GROENTESOEP)

100 g aardappel + 100 g wortel + 50 g ui + 150 g groene kool + 150 g gerookt buikspek + 100 g witte bonen (uit blik) + Zout + Peper

- Schil de aardappel en de wortel en snijd ze in blokjes. Pel de ui en hak fijn. Snijd de groene kool en het buikspek in fijne reepjes.
- Doe de blokjes aardappel en de wortel in de Soup & Co. Giet hierover een liter water en voeg een snufje zout en peper toe.
- Verdeel de ui, de kool en het spek over het kookmandje.
- Druk op de toets P om het **programma** P1 te selecteren. Stel de timer in op 35 minuten. Bevestig door op de toets **OK** te drukken.
- Laat 35 minuten koken. Zodra de soep klaar is, hoort u drie biepjes. Voeg de inhoud van het kookmandje bij de rest in de Soup & Co en voeg ook de witte bonen toe. Deze warmen op door het contact met de andere ingrediënten. Dien op.

x 4 | 15 min | 30 min

SOUPE AU PISTOU

La soupe au pistou est un plat emblématique du sud de la France. Chaque famille a sa recette...

3 gousses d'ail + 100 g de pomme de terre + 200 g de haricots verts + 1 petite courgette + 1 tomate + 1 bouquet de basilic + 600 g de bouillon de volaille + 50 g de petites pâtes + Sel

- Épluchez les gousses d'ail. Épluchez la pomme de terre et coupez-la en petits dés réguliers. Équeutez les haricots verts et coupez-les en quatre. Lavez la courgette et la tomate, puis coupez-les en petits dés. Lavez le basilic, effeuillez-le puis hachez-le.
- Mettez le bouillon de volaille, les haricots verts, l'ail, les dés de courgette, de tomate et de pomme de terre, puis le basilic dans le Soup & co. Salez légèrement.
- Utilisez le Soup & co en mode manuel. Réglez le timer sur 30 min et la température sur 100 °C. Validez en appuyant sur **OK**.
- Après 25 min de cuisson, ajoutez les petites pâtes. Quand la soupe est prête, l'appareil émet 3 bips. Servez.

Utilisez des petites pâtes de type alphabet ou des étoiles afin qu'elles cuisent facilement. Vous pouvez ajouter 1 c. à s. de pesto au bouillon pour relever le goût. Coupez les légumes en petits dés réguliers pour qu'ils aient tous la même taille dans l'assiette.

SOEP MET PESTO

Soep met pesto is een typisch gerecht uit het zuiden van Frankrijk. Elke familie heeft er wel haar eigen recept ...

3 knoflookteentjes + 100 g aardappel + 200 g prinsessenboontjes + 1 kleine courgette + 1 tomaat + 1 bosje basilicum + 60 cl gevogeltebouillon + 50 g kleine pasta + Zout

- Pel de knoflookteentjes. Schil de aardappel en snijd deze in regelmatige blokjes. Maak de boontjes schoon en snijd ze in vier. Was de courgette en de tomaat en snijd ze in blokjes. Was het basilicum, trek de blaadjes van de steeltjes en hak fijn.
- Vul de Soup & Co met de blokjes aardappel, de boontjes, de courgette, de tomaat en het knoflook. Verdeel hierover het basilicum en voeg de bouillon en een snufje zout toe.
- Gebruik de Soup & Co in de manuele modus. Stel de timer in op 30 minuten en de temperatuur op 100 °C. Bevestig door op **OK** te duwen.
- Voeg na 25 minuten kooktijd de pasta toe. Zodra de soep klaar is, hoort u drie biepjes. Dien op.

Gebruik bijvoorbeeld letterpasta of sterretjes, dit type pasta is snel klaar. Voeg eventueel 1 eetlepel pesto bij de bouillon voor een iets meer uitgesproken smaak. Snijd de groenten in regelmatige blokjes zodat ze in het bord allemaal hetzelfde formaat hebben.

x 4/5 10 min 30 min

SAUCE BOLOGNAISE

Cette sauce à base de tomate et de bœuf est utilisée en Italie pour la préparation des lasagnes ou encore pour accompagner des pâtes ou de la polenta.

3 tomates épépinées non pelées + 30 g d'oignon jaune + 100 g de carottes + 1 gousse d'ail + 50 g de lardons + 250 g de viande de boeuf hachée + 2 c. à s. de concentré de tomate + 1/2 cube de bouillon de légumes + 4 c. à s. d'huile d'olive + 2 c. à s. de vin blanc + 1 branche de persil + 1 branche de thym + Sel + Poivre

- Épluchez l'oignon et les carottes puis coupez-les en dés. Pelez la gousse d'ail, ôtez-le germe et écrasez-la.
- Mettez les dés d'oignon, de carotte, l'ail, les tomates, les lardons, la viande et le concentré de tomate dans le Soup & Co. Ajoutez le cube de bouillon, l'huile d'olive, le vin blanc, le persil et le thym. Salez et poivrez.
- Utilisez le Soup & Co en mode manuel. Réglez le timer sur 30 min et la température sur 95 °C.
- Validez en appuyant sur **OK**.
- Une fois la cuisson achevée, mixez 10 s à la vitesse 1. Servez chaud accompagné de spaghettis.

Cette sauce tomate peut parfaitement être congelée. Pour relever le goût de cette sauce, vous pouvez ajouter quelques gouttes de Tabasco®.

BOLOGNAISESAUS

Deze saus op basis van tomaten en rundvlees wordt in Italië gebruikt voor de bereiding van lasagnes of bij pasta of polenta.

3 ongepelde tomaten, ontpit + 30 g ui + 100 g wortels + 1 knoflookteentje + 50 g spekreepjes + 250 g rundergehakt + 2 eetlepels tomatenpuree + 1/2 blokje groentebouillon + 4 eetlepels olijfolie + 2 eetlepels witte wijn + 1 takje platte peterselie + 1 takje tijm + Zout + Peper

- Pel de ui, schil de wortels en snijd ze in blokjes. Pel het knoflookteentje, verwijder de kiem en plet het.
- Vul de Soup & Co met de blokjes ui en wortel, het knoflook, de tomaten, de spekreepjes, het vlees en de tomatenpuree. Voeg vervolgens het bouillonblokje, de olijfolie, de witte wijn, de peterselie en de tijm toe. Voeg ten slotte een snufje zout en peper toe.
- Gebruik de Soup & Co in de manuele modus. Stel de timer in op 30 minuten en de temperatuur op 95 °C.
- Bevestig en druk op **OK**.
- Is de saus klaar, mix dan 10 seconden op snelheid 1. Dien warm op met spaghetti.

Deze tomatensaus kan perfect worden ingevroren. Verkiest u een erg pittige saus, voeg dan nog enkele druppels tabasco toe.

SAUCE BÉCHAMEL

50 cl de lait + 40 g de beurre + 60 g de farine + 1 pincée de muscade + Sel + Poivre

- Mettez le lait, le beurre, la farine, la muscade, le sel et le poivre dans le Soup & co. Faites tourner le robot pendant 30 s en vitesse 1 afin que les ingrédients se mélangent.
- Utilisez le Soup & co en mode manuel. Réglez le timer sur 15 min et la température sur 85 °C. Validez en appuyant sur **OK**. Faites tourner en vitesse 3 pendant toute la cuisson.
- Quand la sauce est prête, l'appareil émet 3 bips. Servez.

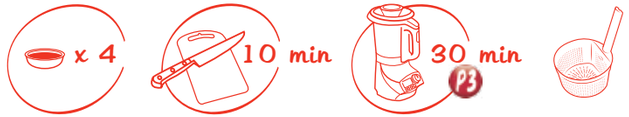
Pour une sauce aurore, ajoutez 2 c. à s. de concentré de tomate quand la cuisson est achevée et mixez pendant 30 s en V 1. Pour une sauce Mornay, ajoutez 30 g de gruyère râpé en fin de cuisson et mixez pendant 30 s en V 1. Vous pouvez également ajouter un jaune d'œuf. Pour une béchamel au curry, réalisez une béchamel sans muscade. En fin de cuisson, ajoutez 1 c. à c. de curry puis mixez.

BECHAMELSAUS

50 cl melk + 40 g boter + 60 g bloem + 1 mespuntje nootmuskaat + Zout + Peper

- Doe de melk, de bloem en de boter in de Soup & Co. Voeg een snufje nootmuskaat, zout en peper toe. Laat de keukenrobot 30 seconden draaien op snelheid 1 om de ingrediënten te mengen.
- Gebruik de Soup & Co in de manuele modus. Stel de timer in op 15 minuten en de temperatuur op 85 °C. Bevestig door op **OK** te duwen. Laat gedurende de volledige bereidingstijd draaien op snelheid 3.
- Zodra de saus klaar is, hoort u drie biepjes. Dien op.

Voeg voor een aurorasaus 2 eetlepels tomatenpuree toe aan het einde van het bereidingsproces en mix nog 30 seconden in stand V1. Voor een Mornaysaus (kaassaus) voegt u 30 g geraspte gruyère toe, eveneens aan het einde van het bereidingsproces. Mix ook hier 30 seconden in stand V1. Eventueel kunt u ook een eierdooier toevoegen. Verkiest u een bechamelsaus met kerrie, maak de saus dan zonder nootmuskaat. Voeg aan het einde van het bereidingsproces 1 koffielepel kerrie toe en mix.



LÉGUMES D'HIVER À LA VAPEUR

Servie avec de la semoule, cette recette peut constituer un plat complet pour les végétariens.

150 g de pomme de terre + 150 g de carotte + 150 g de chou vert + 1 c. à c. de graines de moutarde + 1 cube de bouillon de volaille + 1 oignon + 5 clous de girofle + 1 branche d'estragon + Sel + Poivre

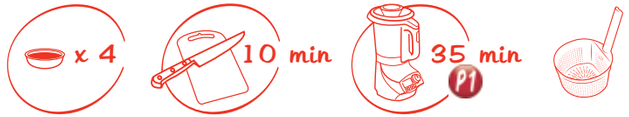
- Épluchez les légumes. Épluchez la pomme de terre et la carotte puis coupez-les en dés. Lavez le chou vert et coupez-le en fines lanières. Épluchez l'oignon et piquez-le de clous de girofles. Placez-le avec 50 cl d'eau et le cube bouillon de volaille dans le Soup & co.
- Placez les carottes, les pommes de terre, les lanières de chou, les graines de moutarde et l'estragon dans le panier vapeur.
- Appuyez sur la touche P pour sélectionner le **programme** P3. Validez le programme en appuyant sur la touche **OK**.
- Laissez cuire 30 min. Quand la préparation est prête, l'appareil émet 3 bips. Versez le contenu du panier dans un plat. Salez, poivrez et parsemez d'estragon.

GESTOOMDE WINTERGROENTEN

Geserveerd met griesmeel kan deze bereiding een volwaardige vegetarische maaltijd vormen.

150 g aardappel + 150 g wortel + 150 g groene kool + 1 koffielepel mosterdzaadjes + 1 blokje gevogelteboillon + 1 ui + 5 kruidnagels + 1 takje dragon + Zout + Peper

- Maak de groenten schoon. Schil de aardappel en de wortel en snijd ze in blokjes. Was de groene kool en snijd deze in fijne reepjes. Pel de ui en prik hierop de kruidnagels. Vul de Soup & Co met 50 cl water en het bouillonblokje.
- Verdeel de wortel, de aardappel, de kool, de mosterdzaadjes en de dragon over het stoommandje.
- Druk op de toets P om het **programma** P3 te selecteren. Bevestig door op de toets **OK** te drukken.
- Laat 30 minuten stomen. Zodra de bereiding klaar is, hoort u drie biepjes. Verdeel de inhoud van het mandje over een schotel. Breng op smaak met zout en peper en bestrooi met dragen.



CURRY D'AGNEAU

100 g de pomme de terre + 100 g de carotte + 100 g de tomate + 1 gousse d'ail + 50 g d'ananas (en conserve) + 400 g d'agneau + 50 g d'oignon + 1 c. à c. de fond de volaille + 1 c. à s. de curry + 10 brins de coriandre + Sel + Poivre

- Épluchez la pomme de terre, la carotte et la tomate puis coupez-les en dés. Épluchez la gousse d'ail et coupez-la en quatre. Coupez l'ananas en petits dés. Coupez l'agneau en cubes. Épluchez l'oignon et émincez-le.
- Placez 60 cl d'eau, le fond de volaille, le curry, la gousse d'ail, les dés de pomme de terre, de carotte, de tomate et l'ananas dans le Soup & co. Salez et poivrez légèrement. Mettez l'agneau et l'oignon dans le panier cuisson.
- Appuyez sur la touche P pour sélectionner le **programme** P1. Réglez le timer sur 35 min. Validez le programme en appuyant sur la touche **OK**.
- Pendant la cuisson, lavez la coriandre, effeuillez-la puis hachez-la. Laissez cuire 35 min. Quand le plat est prêt, l'appareil émet 3 bips. Ajoutez-les herbes ciselées et servez avec du riz.

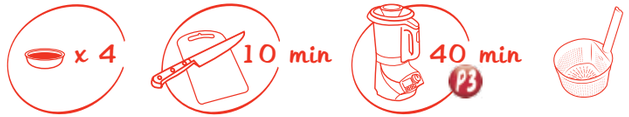
Vous pouvez ajouter 5 cl de lait de coco dans la sauce. Si le sucré-salé vous effraie, remplacez l'ananas par de la courgette. Les pommes de terre peuvent être remplacées par des patates douces si vous voulez renforcer le côté exotique du plat.

LAMSCURRY

100 g aardappel + 100 g wortel + 100 g tomaat + 1 knoflookteentje + 50 g ananas (uit blik) + 400 g lamsvlees + 50 g ui + 1 koffielepel gevogeltefond + 1 eetlepel kerriepoeder + 10 takjes koriander + Zout + Peper

- Schil de aardappel, de wortel en de tomaat en snijd ze in blokjes. Pel het knoflookteentje en snijd in vier. Snijd de ananas in kleine blokjes. Snijd het lamsvlees in blokjes. Pel de ui en hak fijn.
- Vul de Soup & Co met de blokjes aardappel, de wortel, de tomaat, de ananas, het knoflook en de kerrie. Giet hierover 60 cl water en de gevogeltefond en voeg een snufje zout en peper toe. Verdeel het lamsvlees en de ui over het kookmandje.
- Druk op de toets P om het **programma** P1 te selecteren. Stel de timer in op 35 minuten. Bevestig door op de toets **OK** te drukken.
- Was tijdens het bereidingsproces de koriander, trek de blaadjes van de steeltjes en hak fijn. Zet apart tot de bereiding klaar is. Zodra de curry klaar is, hoort u drie biepjes. Werk af met de gesnipperde kruiden en serveer met rijst.

U kunt aan de saus 5 cl kokosmelk toevoegen. Bent u geen liefhebber van het combineren van hartige en zoete smaken, vervang de ananas dan door courgette. De aardappels kunt u vervangen door zoete aardappels indien u het exotische van de schotel wilt versterken.



LÉGUMES DE PRINTEMPS

200 g carottes nouvelles + 200 g de haricots plats + 150 g de petits pois écossés + Sel + Poivre

- Épluchez les carottes. Coupez les carottes et les haricots plats en petits morceaux.
- Versez 50 cl d'eau froide dans le Soup & co. Mettez les dés de carotte et les haricots plats dans le panier cuisson.
- Appuyez sur la touche P pour sélectionner le **programme** P3. Réglez le timer sur 40 min. Validez le programme en appuyant sur la touche **OK**.
- Après 20 min de cuisson, ajoutez les petits pois. Quand les légumes sont cuits, l'appareil émet trois signaux sonores. Assaisonnez et servez.

Consommés froids, ces légumes sont idéals pour réaliser une macédoine à la mayonnaise. Chauds, ils peuvent parfaitement accompagner des grillades s'ils sont assaisonnés de beurre, d'ail et de persil. Vous pouvez aussi réaliser des préparations pour bébé grâce à ce procédé : après avoir fait cuire vos légumes préférés à la vapeur, retirez l'eau de cuisson, déposez vos légumes, ajoutez du lait et mixez selon la consistance souhaitée.

VOORJAARSGROENTEN

200 g jonge wortels + 200 g snijbonen + 150 g doperwten (gedopt) + Zout + Peper

- Schil de wortels. Snijd de wortels en de bonen in kleine stukjes.
- Giet 50 cl koud water in de Soup & Co. Verdeel de wortels en de snijbonen over het kookmandje.
- Druk op de toets P om het **programma** P3 te selecteren. Stel de timer in op 40 minuten. Bevestig door op de toets **OK** te drukken.
- Voeg na 20 minuten kooktijd de doperwten toe. Zodra de groenten klaar zijn, hoort u drie biepjes. Voeg een snufje zout en peper toe.

Koud zijn deze groenten ideaal voor een macedoine met mayonaise. Warm zijn ze perfect bij grillbereidingen, breng ze dan op smaak met een beetje boter, knoflook en peterselie. Met dit procedé kunt u ook bereidingen voor de baby maken: stoom uw favoriete groenten, giet het water weg, doe de groenten in de Soup & Co, voeg melk toe en mix tot de gewenste consistentie.

x 4/5 | 10 min | 7 min

CHOCOLAT CHAUD

Très appréciée des Français, cette boisson se consomme depuis le XVIIIe siècle, Louis XIV en était très friand et l'a fait entrer dans les habitudes de la cour...

150g de chocolat pâtissier + 50cl de lait demi-écrémé

- Coupez le chocolat en petits morceaux.
- Placez le lait et le chocolat dans le Soup & Co.
- Utilisez le Soup & Co en mode manuel et réglez le timer sur 7 min. Sélectionnez 85 °C puis appuyez sur **OK**. Au bout de 2 min, mettez en vitesse maximum et continuez la cuisson.
- Dégustez immédiatement.

Vous pouvez diminuer la quantité de chocolat selon votre goût ou utiliser du chocolat à croquer.

WARME CHOCOLADEMELK

Deze drank gaat terug tot de 17e eeuw. Lodewijk XIV was er dol op en introduceerde de drank aan het hof. Intussen kan niemand er aan weerstaan...

150 g chocolade voor patisserie + 50 cl halfvolle melk

- Breek de chocolade in stukjes.
- Doe de chocolade samen met de melk in de Soup & Co.
- Gebruik de Soup & Co in de manuele modus en stel de timer in op 7 min. Stel in op 85 °C en druk op **OK**. Schakel na 2 minuten over op maximale snelheid en laat verder warm worden.
- Serveer onmiddellijk.

Verminder eventueel de hoeveelheid chocolade naar eigen smaak of experimenteer met verschillende soorten chocolade.

x 4/5 5 min 20 min

COMPOTE POMME, ORANGE, CANNELLE

Cette compote fleure bon le Maroc et s'inspire des délicieuses salades d'orange très appréciée là-bas. Les épices permettent d'adoucir le petit côté acide des pommes et l'orange lui rajoute goût et couleur !

600 g de pommes + 20 cl de jus d'orange + 1/2 c. à c. de cannelle + 20 g de miel liquide

- Épluchez les pommes, ôtez les pépins et coupez-les en morceaux.
- Mettez les morceaux de pomme, le jus d'orange et la cannelle dans le Soup & Co.
- Utilisez le Soup & Co en mode manuel. Réglez le timer sur 20 min et la température sur 100 °C. Validez en appuyant sur la touche **OK**.
- Une fois la cuisson achevée, ajoutez le miel et donnez quelques impulsions avec la touche Pulse. Si vous souhaitez une compote bien lisse, mixez en vitesse 1 pendant 20 à 30 s.

Cette compote peut également être réalisée avec des poires. L'important est de choisir des fruits qui tiennent en cuisson. Elle peut être plus au moins mixée, tout dépend de vos goûts ! Pendant la cuisson, s'il vous semble que la préparation accroche, n'hésitez pas à ajouter un peu d'eau par le haut de l'appareil, sans arrêter la cuisson.

APPELCOMPOTE MET SINAASAPPEL EN KANEEL

In deze compote herkennen we de fijne geuren van de Marokkaanse keuken, met overheerlijke salades met sinaasappel. De kruiden verzachten het licht zurige van de appels en de sinaasappel voegt kleur en smaak toe!

600 g appels + 20 cl sinaasappelsap + 1/2 koffielepel kaneel + 20 g vloeibare honing

- Schil de appels, verwijder de pitjes en snijd ze in blokjes.
- Doe de stukjes appel en het sinaasappelsap in de Soup & Co. Voeg ook de kaneel toe.
- Gebruik de Soup & Co in de manuele modus. Stel de timer in op 20 minuten en de temperatuur op 100 °C. Bevestig door op **OK** te duwen.
- Voeg wanneer de compote klaar is de honing toe en druk enkele keren op de Pulse toets. Verkiest u een gladdere compote, mix dan 20 à 30 seconden op snelheid 1.

Deze compote kan ook worden bereid met peren. Het is belangrijk om vruchten te kiezen die tijdens het koken hun stevigheid behouden. Hebt u graag een compote met stukjes, mix dan kort of niet!
Lijkt de bereiding tijdens het koken erg dik te worden, voeg dan langs boven een beetje water toe, zonder het kookproces te stoppen.

x 4 10 min 15 min

PANNA COTTA AU LEMON CURD

50 cl de crème liquide + 60 g de sucre roux + Le zeste de 1 citron + 3 feuilles de gélatine (6 g) + 300 g de lemon curd

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans un petit bol d'eau froide.
- Mettez la crème liquide, le sucre roux et le zeste de citron dans le Soup & co. Utilisez le Soup & co en mode manuel. Réglez le timer sur 15 min et la température sur 60 °C. Validez en appuyant sur **OK**.
- Une fois la cuisson achevée, essorez la gélatine et ajoutez-la. Mixez pendant 10 s en vitesse 3. Ajoutez 150 g de lemon curd et mixez à nouveau pendant 10 s.
- Versez la préparation dans quatre ramequins et mettez au réfrigérateur pendant au moins 4 h. Au moment de servir, déposez le lemon curd restant sur le dessus des panna cotta.

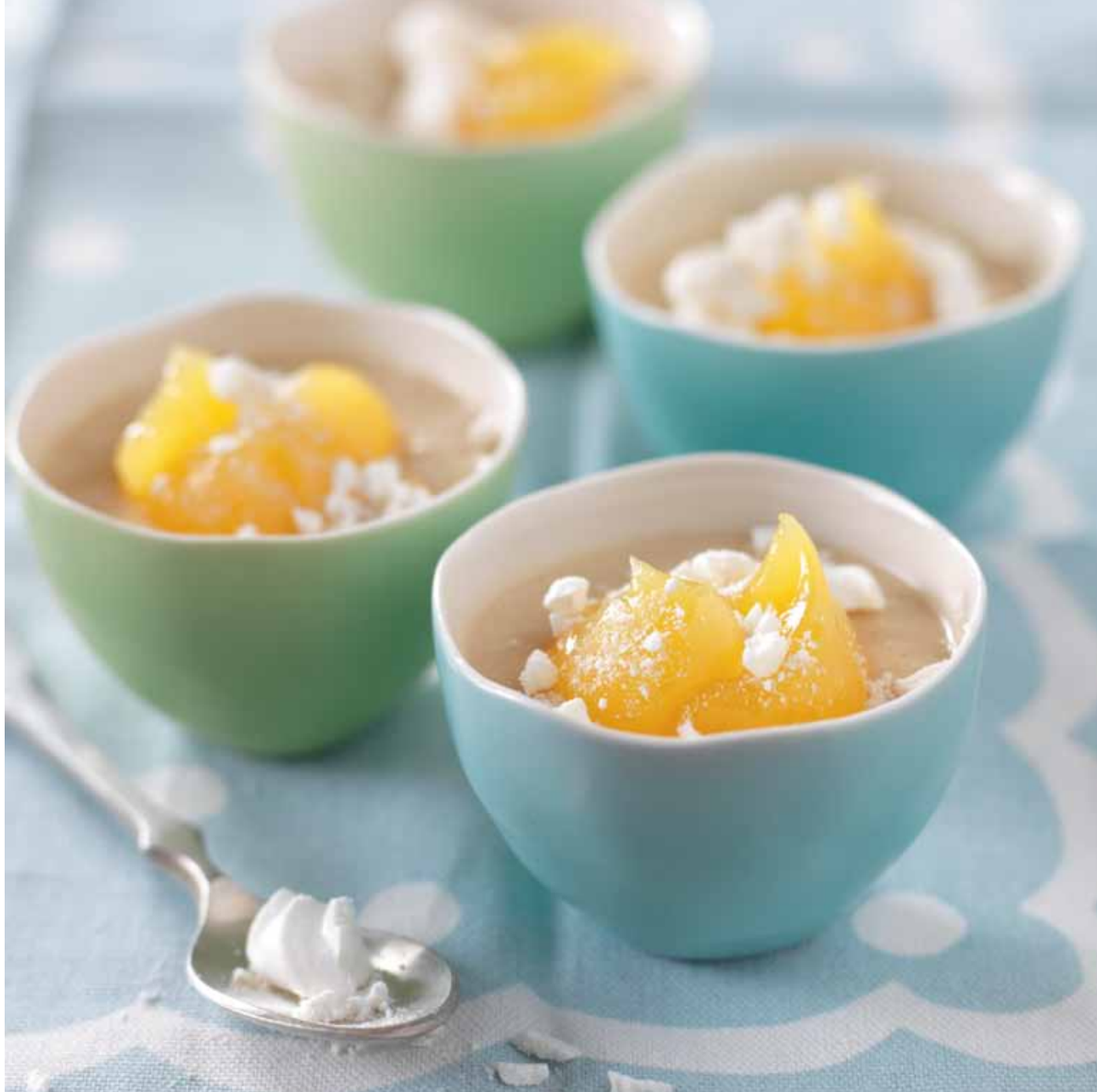
Vous pouvez ajouter des petits morceaux de meringue ou de sablé breton.

PANNA COTTA MET LEMON CURD

50 cl slagroom + 60 g bruine suiker + De schil van 1 citroen + 3 blaadjes gelatine (6 g) + 300 g lemon curd

- Laat de gelatineblaadjes zwellen in een kommetje met koud water.
- Vul de Soup & Co met de slagroom, de bruine suiker en de citroenschil. Gebruik het toestel in de manuele modus. Stel de timer in op 15 minuten en de temperatuur op 60 °C. Bevestig door op **OK** te duwen.
- Wring aan het einde van het bereidingsproces de gelatine uit en voeg deze toe. Mix 10 seconden op snelheid 3. Voeg 150 g lemon curd toe en mix opnieuw 10 seconden.
- Verdeel de bereiding over vier schaaltjes en laat minstens 4 uur afkoelen in de koelkast. Werk af met de resterende lemon curd.

U kunt kleine stukjes meringue of zandkoekjes toevoegen.



x 4 5 min

SMOOTHIE FRUITS ROUGES, YAOURT ET CÉRÉALES

Le smoothie est apparu aux États-Unis dans les années 60. Universellement connu et reconnu, il est réalisé à partir de fruits et de produits laitiers. Les céréales lui confèrent un côté croquant et en font un petit-déjeuner idéal pour bien commencer la journée.

125 g de fraises + 2 yaourts brassés froids + 125 g de framboises + 1 c. à c. de miel liquide + 50 g de céréales de type muesli

- Lavez les fraises et équeutez-les.
- Placez les yaourts, les framboises, les fraises et le miel dans le Soup & Co. Mixez le tout à vitesse 2 pendant 30 s puis 2 min à vitesse maximum.
- Versez le smoothie dans des verres et ajoutez les céréales.
- Servez frais et dégustez sans attendre.

Si vous préférez un mélange plus liquide, ajoutez un peu de lait froid. Réalisez ce smoothie avec des fruits comme les pêches, les kiwis… L'important est de le faire avec des fruits juteux et des yaourts bien froids.

SMOOTHIE VAN RODE VRUCHTEN, YOGHURT EN GRANEN

De smoothie ontstond in de jaren '60 in de Verenigde Staten en veroverde van daaruit de wereld. De granen geven de drank op basis van fruit en zuivelproducten een extra dimensie en maken er een ideaal ontbijt van om de dag vol energie te beginnen.

125 g aardbeien + 2 potjes koude roeryoghurt + 125 g frambozen + 1 koffielepel vloeibare honing + 50 g granen, type muesli

- Was de aardbeien en verwijder de steeltjes.
- Vul de Soup & Co met de yoghurt, de frambozen, de aardbeien en de honing. Mix alles 30 seconden op snelheid 2 en vervolgens nog 2 minuten op maximale snelheid.
- Verdeel de smoothie over de glazen en werk af met de granen.
- Dien onmiddellijk en goed fris op.

Verkiest u een iets dunnere smoothie, voeg dan een beetje koude melk toe. Wissel af met vruchten als perziken, kiwi's … Het is vooral belangrijk om sappig fruit en ijskoude yoghurt te gebruiken.

x 4/6 15 min

SOUPE DE MANGUE A L'ORANGE

La mangue est l'un des fruits les plus consommés au monde. Sa chair tendre et sucrée est bien sûr délicieuse, c'est surtout un fruit riche en fibres et en vitamines excellent pour la santé !

900 g de mangues + 30 cl de jus d'orange + 20 g de sucre

- Épluchez les mangues. Coupez-en la moitié grossièrement et l'autre moitié en petits cubes réguliers.
- Placez le jus d'orange, la moitié de mangues coupées grossièrement et le sucre dans le Soup & Co.
- Mixez à vitesse maximum pendant 1 min 30. Placez les mangues coupées en dés dans un saladier et recouvrez-les de la soupe de mangue.
- Servez froid.

Cette soupe doit absolument être réalisée avec des mangues parfumées et juteuses. Si vous n'en trouvez pas, remplacez-les par des pêches ou des nectarines. Le sucre peut être remplacé par du miel liquide parfumé.

MANGOSOEP MET SINAASAPPEL

De mango behoort tot de meest gebruikte vruchten ter wereld. Het vruchtvlees is niet alleen heerlijk zoet en sappig, het zit ook boordevol vezels en vitamines. Een geschenk voor onze gezondheid!

900 g mango + 30 cl sinaasappelsap + 20 g suiker

- Schil de mango's. Snijd de helft in grote stukken en de andere helft in kleine regelmatige blokjes.
- Doe het sinaasappelsap, de grote stukken mango en de suiker in de Soup & Co.
- Mix 1,5 minuut op maximale snelheid. Verdeel de kleine blokjes over kommetjes en dek af met de mangopuree.
- Serveer gekoeld.

Gebruik voor deze soep enkel goed rijpe en sappige mango's. U herkent ze aan de heerlijke aroma's die ze vrijgeven. Kunt u geen rijpe mango's vinden, vervang ze dan door perziken of nectarines. De suiker kan worden vervangen door geparfumeerde vloeibare honing.

x 4 5 min

COULIS DE FRAMBOISE

Ultra-rapide à réaliser, ce coulis accompagne parfaitement la plupart des desserts. Un simple gâteau au chocolat peut alors se transformer en dessert raffiné.

250 g de framboises fraîches + 20 g de miel liquide

- Placez les framboises, 15 cl d'eau et le miel dans le Soup & Co.
- Mixez le tout à vitesse maximum pendant 1 min 30.
- Conservez ce coulis au frais si vous ne le dégustez pas immédiatement.

Il est important d'utiliser du miel liquide dans cette recette. Les fruits n'ont pas tous la même teneur en eau, il faut donc parfois ajuster la quantité en fonction de la texture désirée. Ce coulis de fruit se congèle très bien.

FRAMBOZENCOULIS

Deze snelle coulis is een perfecte aanvulling bij tal van desserts. Een eenvoudige chocoladetaart wordt met deze coulis meteen een bijzonder verfijnd dessert.

250 g verse frambozen + 20 g vloeibare honing

- Vul de Soup & Co met de frambozen, de vloeibare honing en 15 cl water.
- Mix alles gedurende 1,5 minuut op maximale snelheid.
- Bewaar deze coulis op een koele plaats indien u hem niet onmiddellijk gebruikt.

Het is belangrijk om in dit recept vloeibare honing te gebruiken. Fruit bevat niet altijd dezelfde hoeveelheid sap, daarom moet de hoeveelheid soms worden aangepast aan de gewenste textuur. De vruchtencoulis kan perfect worden ingevroren.

REMERCIEMENTS DE L'ÉDITEUR
Merci à l'équipe créative du livre, à Adèle Hugot pour ses délicieuses recettes, à Pauline Faivre du groupe SEB Moulinex, ainsi qu'à Evelyne Landemaine et toute son équipe pour nous avoir accompagnés tout le long de la réalisation de cet ouvrage.

Merci à Églantine pour son aide précieuse.

REMERCIEMENTS DE LISSA STREETER
Un grand merci à Julia Borst de nous avoir aidées tout au long de ce projet.

WOORD VAN DANK VAN DE UITGEVER
Ik wil een bijzonder woord van dank richten tot iedereen die heeft bijgedragen tot dit boek: het creatieve team, Adèle Hugot voor haar heerlijke recepten, Evelyne Landemaine, alsook Pauline Faivre en het volledige team van Groupe SEB Moulinex.

Met dank aan Églantine voor haar waardevolle hulp.

WOORD VAN DANK VAN LISSA STREETER
Ik dank in het bijzonder Julia Borst die ons tijdens het volledige project heeft geholpen.

Création des recettes
Adèle Hugot
Directeur de collection
Emmanuel Jirou Najou
Responsable éditoriale
Alice Gouget
Assistante éditoriale
Claire Dupuy
Photographies
Rina Nurra
Stylisme
Lissa Streeter
Conception graphique
Soins graphiques
Exécution et photogravure
Nord Compo
Responsable partenariats
Camille Gonnet
camille.gonnet@alain-ducasse.com
Traduction
Lyrco

Recepten
Adèle Hugot
Uitgeversdirecteur
Emmanuel Jirou Najou
Uitgeversverantwoordelijke
Alice Gouget
Uitgeversassistente
Claire Dupuy
Foto's
Rina Nurra
Foodstyling
Lissa Streeter
Grafische vormgeving
Soins graphiques
Opmaak en fotografie
Nord Compo
Verantwoordelijke partnerships
Camille Gonnet
camille.gonnet@alain-ducasse.com
Vertaling
Lyrco

Dépôt légal
2nd trimestre 2012
ISBN 978-2-84123-434-9

Copyright Lec. 2012
Les Éditions Culinaires
84, avenue Victor Cresson
92130 Issy-les-Moulineaux
www.cookboutic.fr

Wettelijk depot
2e kwartaal 2012
ISBN 978-2-84123-434-9

Copyright Lec. 2012
Les Éditions Culinaires
84, avenue Victor Cresson
92130 Issy-les-Moulineaux
www.cookboutic.fr